BOMANN®

Heißluftofen HLO 2207 CB

Convectieoven • Four à Convection • Horno de convección • Forno de convecção
Forno a convezione • Конвекційна піч • Convection Oven • Piekarnik konwekcyjny
Konvekční trouba • Konvekciós sütő • Конвекционная печь



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Інструкція з експлуатації
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации



DEUTSCH

Inhalt

УКРАЇНСЬКА

Зміст

NEDERLANDS

Inhoud

ENGLISH

Contents

FRANÇAIS

Table des matières

JĘZYK POLSKI

Spis treści

ESPAÑOL

Contenidos

ČESKY

Obsah

PORTUGUÊS

Índice

MAGYARUL

Tartalom

ITALIANO

Contenuto

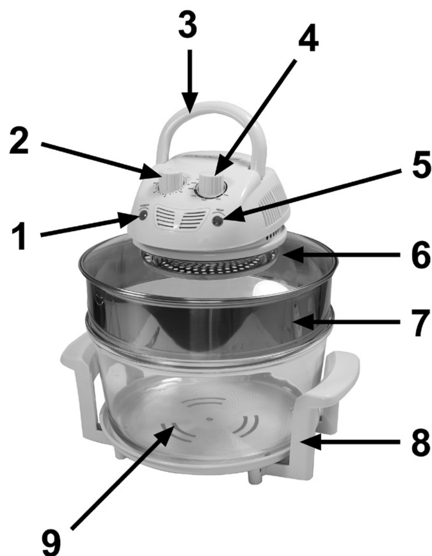
РУССКИЙ

Содержание

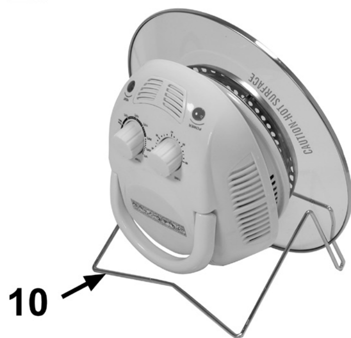
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Розташування органів керування
Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Расположение элементов

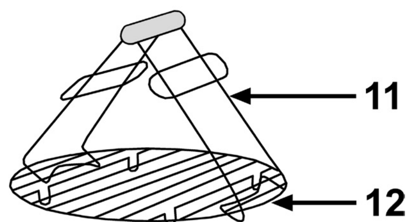
A



B



C



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **Warnung!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **Warnung:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

△ **Achtung:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ **Hinweis:**
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **Warnung: Verbrennungsgefahr!**

► Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.
► Benutzen Sie die Griffe und tragen Sie Ofenhandschuhe.
► Legen Sie die Abdeckung immer auf den Behälter, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät anschalten.
► Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehörteilen abkühlen.
► Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

⚠ **Achtung:**
► Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von anderen elektrischen Gegenständen (Kochplatten), Heißgasflammen oder in Heizöfen.
► Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Hinweis:
Ein Sicherheitsschalter an der Steuereinheit verhindert das Einschalten des Gerätes, wenn der Griff nicht richtig aufliegt.

- Schalten Sie das Gerät immer aus (z.B. durch Aufstellen des Griffs (3)), bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Kontrollleuchte POWER (Betrieb)
2 TIME (Zeitschaltuhr)
3 Griff mit Sicherheitsriegel
4 TEMP (Stufenloser Temperaturregler für Thermostat)
5 Kontrollleuchte HEAT (Heizen)
6 Abdeckung mit Steuereinheit
7 Erweiterungsring
8 Geräteständer
9 Glasbehälter
10 Deckelhalter
11 Zange
12 Grillrost, niedrig

Zubehör (ohne Abb.)
Grillrost (hoch), Dämpfeinsatz, 4 Grillspieße

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient
zum Braten, Grillen, Rösten, Dämpfen, Backen, Toasten, Auftauen und Erwärmen von festen Nahrungsmitteln.
Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.
Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.
Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Anwendungshinweise

Der Heißluftofen ist ein neues kostengünstiges tragbares Gerät mit allen Vorteilen größerer Umluftöfen. Er arbeitet schnell und ist sparsam im Energieverbrauch.

- Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal mit Ihrem Heißluftofen ausprobieren, beobachten Sie den Koch- oder Backvorgang durch die Glaswand. Die Kochzeit ist im Heißluftofen kürzer.
- Achten Sie darauf, das Gargut gleichmäßig im Heißluftofen zu verteilen, um eine gleichmäßige und maximale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Positionieren Sie die Speisen mittig in den Behälter (9). Sie müssen ca. 2,5 cm bis 3,5 cm von der Glaswand entfernt sein.
- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren (siehe Tabelle zum Kochleitfaden).
  Vermeiden Sie, Speisen in einer Ebene zu stapeln, um mehr zu kochen. Wenn die Luft nicht um das Essen herum zirkulieren kann, wird nur die Oberfläche der Nahrung gegart.
- Den **Dämpfeinsatz** legen Sie auf eines der Grillroste. Sie können Gemüse während des Garens Ihres Hauptgerichts mit dämpfen, indem Sie es in Alufolie einwickeln.

⚠ **Achtung:**
Die Folie muss sicher befestigt sein, damit sie nicht wegfliegt und vom Gebläse angesaugt wird.

- Um das Volumen Ihres Heißluftofens zu vergrößern (z.B. für höheres Gargut, welches auf dem oberen Grillrost liegt), benutzen Sie den **Erweiterungsring** (7). Setzen Sie ihn mit dem kleineren Radius in den Glasbehälter, so dass er nicht verrutschen kann.
- Wenn der Kochvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler (4) auf OFF. Um das Essen knusprig zu halten, lassen Sie das Gebläse (2) an.

- Verwenden Sie die beiliegende **Zange** (11), um die verschiedenen Einsätze problemlos aus der Schüssel zu entnehmen. (Abb. C)

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.

Inbetriebnahme

Elektrischer Anschluss
Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Vor der ersten Benutzung
Reinigen Sie das Gerät mit Zubehör wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Bedienung

1. Wählen Sie das geeignete Zubehör und legen Sie es in den Glasbehälter.
2. Ein Vorheizen ist nicht nötig.
3. Füllen Sie den Behälter mit den Speisen.
4. Schließen Sie den Behälter mit der Abdeckung.
5. Um den Griff richtig aufzulegen, lösen Sie vorher den Riegel am Griff.

> **Hinweis:**
> Das Gerät ist durch einen Schalter gesichert. Wenn der Griff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen.

6. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.
7. Stellen Sie den Temperaturregler (4) und die Zeitschaltuhr (2) wie gewünscht ein. Empfehlungen für die Kochtemperaturen und -zeiten finden Sie in der Tabelle zum Kochleitfaden.

> **Hinweis:**
> Das Thermostat regelt die Einhaltung der gewünschten Temperatur, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Kontrolllampe (5) zeigt den Heizvorgang durch die Halogenlampe an.

8. Sollte es notwendig sein, dass Sie den Behälter während des Kochvorgangs öffnen müssen, um evtl. das Gargut zu wenden, beachten Sie unbedingt folgendes:
   - Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Griff (3) nach oben stellen.
   - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Die Zeitschaltuhr läuft mechanisch weiter.
   - Heben Sie die Abdeckung nur mit dem Griff an.

> ⚠ **Warnung:**
> Achten Sie beim Öffnen der Abdeckung auf den austretenden Dampf. **Verbrühungsgefahr**!

> ⚠ **Achtung:**
> ► Aufgrund der hohen Temperatur der Abdeckung nutzen Sie **nur** den Deckelhalter zur Ablage! (Abb. B)
> ► Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!

   - Um den Kochvorgang fortzusetzen, schließen Sie zuerst den Behälter und stecken den Netzstecker in die Steckdose. Der Betrieb läuft sofort wieder an, sobald der Griff fest aufliegt. Beachten Sie bei der Kochzeit, dass die Zeitschaltuhr in der Zwischenzeit mechanisch weiter gelaufen ist.

> **Hinweis:**
> Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, um Sie vom Ende der Kochzeit zu informieren. Das Gebläse und die Halogenlampe schalten automatisch ab.

Betrieb beenden
Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Temperaturregler und die Zeitschaltuhr auf OFF und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

Kochleitfaden für den Heißluftofen

Anleitung zum Braten
- Sie können Ihren Braten auf den niedrigen Grillrost platzieren. Gießen Sie etwas Wasser hinzu, was nur den Boden des Glasbehälters bedecken soll.
- Wenden Sie den Braten 1 bis 2 Mal während der Garzeit und übergießen Sie ihn dabei mit dem Bratensaft.

Anleitung zum Rösten/ Grillen

- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren.
- Wenden Sie dicke Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit.

Anleitung zum Dämpfen

Sie können auf den Boden des Gefäßes etwas Wasser mit schmackhaften Kräutern und Gewürzen geben, um Gemüse oder Fisch zu dämpfen.

Anleitung zum Backen

- Sie können jede hitzebeständige Backform auf den niedrigen Grillrost stellen. Wegen der Luftzirkulation sollte ihr Durchmesser höchstens 26 cm betragen.
- Wenn Sie einen sehr saftigen Kuchen ohne Kruste backen möchten, befestigen Sie Alufolie über der Backform. Kurz bevor der Kuchen fertig ist, nehmen Sie die Folie ab, damit die Kuchendecke leicht antrocknen kann.
- Kuchen oder anderes Gebäck werden im Heißluftofen etwas schneller gebacken als in herkömmlichen Öfen.
- Tiefkühlpizza legen Sie direkt auf den oberen Grillrost.
- Für Back-Pommes Frites verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf dem oberen Grillrost.

Anleitung zum Toasten

- Brot und Snacks können Sie toasten, ohne den Heißluftofen vorzuheizen.
- Legen Sie die Backwaren je nach Größe direkt auf einen Grillrost oder zuvor auf den Dämpfeinsatz.
- Brötchen vom Vortag feuchten Sie kurz vorher an. Sie werden dadurch frisch angebacken.
- Sie können auch ältere Snacks wie Kräcker, Chips oder Plätzchen noch einmal aufbacken. Legen Sie sie für nur wenige Minuten bei maximaler Temperatur in den Ofen, um sie wieder knusprig werden zu lassen.

Anleitung zum Auftauen

- Der Heißluftofen ermöglicht ein gleichmäßigeres Auftauen als die Mikrowelle.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf DEFROST. Prüfen Sie alle 5 bis 10 min den Zustand Ihrer Speise.
- Um tiefgekühlte Gerichte zu kochen, senken Sie die angegebene Temperatur um 20°C. Auch die Kochzeit ist im Heißluftofen um 30 - 50 % geringer (z.B. statt 20 min nur 10 bis 15 min).

Anleitung zum Erwärmen

Zum Erhitzen verwenden Sie den niedrigen Temperaturbereich, damit Ihr Essen nicht verbrennt. Prüfen Sie alle 5 bis 10 min den Zustand Ihrer Speise.

Kochtabelle

 **Hinweis:**
Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

Lebensmittel/Speise	Position im Behälter	Temperatur in °C	Kochzeit in Minuten
Geflügel			
Hähnchen am Stück	unterer Rost	200	35 - 40
Teile	oberer Rost	200	15 - 20
Truthahn	unterer Rost	200	60 - 90
Ente	unterer Rost	200	50 - 60
Tipp: Nach dem Würzen mit Öl bepinseln			
Fleisch / Wurst			
Rinderbraten (1,5 kg), medium gegrillt	unterer Rost	175	45 - 50
Steaks, medium gegrillt	oberer Rost	250	8 - 10
Wurst, gegrillt	unterer Rost	200	10
Tipp: Bei Verwendung beider Grillroste, tauschen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, wenn das oben liegende schneller knusprig wird.			
Kuchen			
eine Schicht	unterer Rost	175	15 - 20
gedeckter Kuchen mit Füllung	unterer Rost	175	30 - 35
Kasten- oder Napfform	unterer Rost	175	35 - 40
Gebäck			
Pastetenteig (ohne Füllung)	oberer Rost	200	10 - 12
Pastetenteig (mit Füllung)	unterer Rost	175	25 - 30
Muffins	unterer Rost	175	15 - 18
Baiser	unterer Rost	175	5 - 8
Plätzchen	unterer Rost	190	12 - 15

Hefebrot			
Laib	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen, aufgebacken	unterer Rost	100	5 - 10
Maisbrot	unterer Rost	175	10 - 20
Tiefkühl-pizza	oberer Rost	200	10
Fisch			
Fisch	oberer Rost	200	7 - 10
Muscheln, gedünstet	unterer Rost	160	3 - 5

Reinigung

⚠ Warnung:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- ▶ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Die Abdeckung auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.
- ▶ Die Halogenlampe darf nicht nass werden.
- ▶ Lassen Sie kein Wasser in die Steuereinheit hineinlaufen.

⚠ Achtung:

- ▶ Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!
- ▶ Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Abdeckung

Spritzer und Speisereste an der Abdeckung entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Ist sie sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Dämpfeinsatz und Erweiterungsring

Diese Teile reinigen Sie von Hand in einem warmen Spülbad. Trocknen Sie sie anschließend ab. Für die Reinigung in der Spülmaschine sind sie nicht geeignet.

Glasbehälter ohne Abdeckung, Grillroste, Grillspieße, Zange und Deckelhalter

- Diese Teile können Sie von Hand in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Abschließend spülen Sie die Teile im klaren Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen, und trocknen sie ab.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	- Das Gerät hat keine Stromversorgung. - Das Gerät ist defekt.	- Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Griffes. - Probieren Sie eine andere Steckdose aus. - Wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Eine Speise am Stück wird unterschiedlich gar.	Die Luftzirkulation ist nicht gleichmäßig.	- Legen Sie die Speisen mittig mit einem Abstand von der Glaswand. - Stapeln Sie das Essen nicht auf einer Ebene. Verwenden Sie die Grillroste als Doppelgestell.
Die Speise ist an der Oberfläche verbrannt und noch nicht gar.	Die Speise ist zu nah am Grill platziert.	- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost oder - vergrößern Sie den Heißluftofen mit dem Erweiterungsring. - Decken Sie die Speise zeitweise mit Alufolie ab.

Technische Daten

Modell: ....HLO 2207 CB
Spannungsversorgung: ...... 220- 240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 1200- 1400W
Schutzklasse: I
Fassungsvermögen: .... 12 Liter + 6 Liter
Nettogewicht: 6,3kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät HLO 2207 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät - auch teilweise - gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

oder per Fax

0 21 52 - 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen, Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

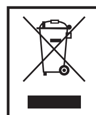
Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigd, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen “Speciale veiligheidsaanwijzingen”.

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

 **Waarschuwing!**
Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing
Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen.

 **Waarschuwing:**
Waarschuwt voor gezondheidsrisico’s en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

 **Let op:**
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

 **Opmerking:**
Duidt op tips en informatie voor u.

Speciale Veiligheidsvoorzorgen

 **Waarschuwing: Risico op brandwonden!**

- ► Tijdens het gebruik kan de temperatuur van aanraakbare oppervlakken zeer hoog oplopen.
- ► Gebruik de handgrepen en draag ovenhandschoenen.
- ► Doe altijd de deksel op de kom voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- ► Laat het apparaat afkoelen voordat u accessoires toevoegt of verwijdert.
- ► Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is; schakel het eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik altijd beide handen om het apparaat te dragen!

 **Let op:**

- ► Zet hat apparaat niet op of bij andere elektrische apparaten (kookplaten), gasbranders of in ovens.
- ► Zorg ervoor dat het netsnoer geen hete delen van het apparaat raakt.

- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond!
- Houd voldoende afstand (15 cm) tot brandbare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen enz.!
- Bedien het apparaat niet d.m.v. een externe schakelklok of apart afstandsbedieningsysteem.

NEDERLANDS

Opmerking:
Een veiligheidschakelaar op het bediening-spaneel voorkomt dat het apparaat wordt ingeschakeld als de handgreep niet op de juiste wijze op het apparaat rust.

- Schakel altijd het apparaat uit (bijv. door het optillen van de handgreep (3)) voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.

Locatie van bedieningselementen

1 Controlelamp POWER (bedrijf)
2 TIME (schakelklok)
3 Handgreep met veiligheidsgrendel
4 TEMP (traploze temperatuurregeling voor thermostaat)
5 Controlelamp HEAT (verwarmen)
6 Afdekking en bedieningseenheid
7 Vulring
8 Standaard
9 Glazen kom
10 Dekselhouder
11 Tang
12 Onderste rooster

Accessoires (geen afbeelding)
Bovenste rooster, stoomhulpstuk, 4 vleespennen

Voorbestemd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor roosteren, braden, barbecueën, stomen, bakken, toasten, ontdooien en opwarmen van harde levensmiddelen.
Het is uitsluitend bestemd voor deze doeleinden en mag alleen in overeenstemming hiermee worden gebruikt.
Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
Ledere andere toepassing is niet voorbestemd en kan schade of letsel veroorzaken.
Clatronic International GmbH accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onbedoeld gebruik.

Opmerkingen voor de gebruiker

De convectieoven is een nieuw, goedkoop en draagbaar apparaat met alle voordelen van grotere convectieovens. Het werkt snel en bespaart energie.

- Als u voor de eerste keer een recept uitprobeert met de convectieoven, neem dan het kook- of bakproces waar door de glazen kom. De bereidingstijd van convectieovens is korter.
- Zorg ervoor dat u de levensmiddelen in de oven gelijkmatig verspreid, voor een goede en maximale luchtcirculatie.
- Plaats de levensmiddelen in het midden van de kom (9). Houd 2,5 cm tot 3,5 cm afstand tot de glazen wand.
- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen (zie tabel van de bereidingsrichtlijnen). Voorkom het ophopen van levensmiddelen op één niveau om meer voedsel te bereiden. Als de lucht niet rondom het voedsel kan circuleren, zal alleen de buitenkant van het voedsel gaar worden.
- Plaats het **stoomhulpstuk** op één van de roosters. U kunt groenten gelijktijdig met het hoofdgerecht meestomen, door ze in aluminiumfolie te wikkelen.

Let op:
De folie moet stevig opgerold worden om te voorkomen dat hij wegwaait of in de ventilator wordt gezogen.

- Gebruik de **vulring** (7) om de capaciteit van de convectieoven te vergroten (bijv. voor hogere levensmiddelen die op het bovenste rooster geplaatst worden). Plaats hem met de kleinere diameter op de glazen kom, zodat hij niet verschuift.
- Zet de temperatuurregeling (4) op OFF, als het kookproces is voltooid voordat de ingestelde tijd is verstreken. Laat de ventilator (2) aan, om het voedsel knapperig te houden.
- Gebruik de meegeleverde **tang** (11) om de verschillende hulpstukken uit de kom te verwijderen. (Fig. C)

Uitpakken van het apparaat

- Neem het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonnen verpakking.
- Controleer de omvang van de levering.

Beginnen

Stroomvoorziening
Zorg ervoor dat de netspanning bij u thuis overeenkomt met die van het apparaat. Controleer de informatie op het typeplaatje.

Voor het eerste gebruik
Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven onder “Reiniging”.

Bediening

1. Kies de juiste accessoires en plaats ze in de glazen kom.
2. Voorverwarmen is niet nodig.
3. Vul de kom met levensmiddelen.
4. Doe het deksel op de kom.
5. Maak eerst de veiligheidsgrendel vrij om de handgreep in de juiste ruststand te kunnen plaatsen.

> **Opmerking:**
> Het apparaat is voorzien van een veiligheidschakelaar. Als de handgreep niet in de juiste ruststand wordt gezet, wordt het elektrische circuit onderbroken!

6. Steek de stekker in een goed geïnstalleerd geïsoleerd stopcontact met 230V, 50 Hz.
7. Stel de temperatuurregelaar (4) en tijdschakelklok (2) naar wens in. Suggesties voor bereidingstemperaturen en –tijden zijn te vinden in de bereidingsrichtlijnen.

> **Opmerking:**
> De thermostaat houdt de gewenste temperatuur vast totdat de ingestelde tijd is verstreken. De halogeen controlelamp (5) geeft aan wanneer het apparaat verwarmt.

8. Als het noodzakelijk is om tijdens het bereiden de kom te openen, bijvoorbeeld om het voedsel om te keren, dienen de volgende instructies opgevolgd te worden:
   - Schakel het apparaat uit door de handgreep (3) rechtop te zetten.
   - Haal de stekker uit het stopcontact. De kloktijd loopt automatisch door.
   - Til het deksel alleen aan de handgreep op.

> **Waarschuwing:**
> Let op ontsnappende stoom bij het openen van het deksel. **Risico op verbranding!**

> **Let op:**
> ► Aangezien het deksel zeer heet is, dient het **alleen** aan de handgreep vastgehouden te worden! (Fig. B)
> ► Giet geen koud water in een heet reservoir!

   - Sluit om het bereiden te vervolgen eerst het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat wordt weer ingeschakeld op het moment dat de handgreep op de juiste wijze op het apparaat rust. Denk eraan dat de kooktijd doorloopt tijdens de onderbreking.

> **Opmerking:**
> Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidsignaal dat aangeeft dat het bereidingsproces is beëindigd. De ventilator en de halogeenlamp gaan automatisch uit.

Beeindigen van de bereiding

Als u het bereiden wilt beeindigen, zet dan de temperatuurregelaar en de tijdschakelklok in de stand OFF en haal de stekker uit het stopcontact. De controlelampen gaan uit.

Bereidingsrichtlijnen voor de convectieoven

Aanwijzingen voor roosteren

- Plaats het vlees op het onderste rooster. Voeg wat water toe dat alleen de bodem van de glazen kom bedekt.
- Draai het vlees tijdens het bereiden 1 of 2 keer om en bedruip het met de jus.

Aanwijzingen voor bakken/grillen

- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen.
- Draai dikke stukken vlees halverwege de bereidingstijd om.

Aanwijzingen voor stomen

Vul de bodem van de kom met water en smakelijke kruiden en specerijen voor het stomen van groenten of vis.

Aanwijzingen voor bakken

- U kunt iedere hittebestendig bakblik op het onderste rooster zetten. Vanwege de luchtcirculatie dient de diameter hiervan maximaal 26 cm te bedragen.
- Als u een niet-droge cake zonder korst wilt bakken, doe dan aluminiumfolie over het bakblik. Verwijder de folie net voordat de cake gaar is, zodat de bovenkant van de cake enigszins op kan drogen.
- Cakes en andere deegwaren zijn iets sneller gaar dan in andere ovens.
- Zet bevroren pizza direct op het bovenste rooster.
- Gebruik het stoomhulpstuk op het bovenste rooster voor het bakken van frietjes.

Aanwijzingen voor toasten

- U kunt brood en snacks toasten zonder voorverhitten van de oven.

- Zet de bakproducten op een van de roosters of eerst op het stoomhulpstuk.
- Bevochtig oud brood lichtjes. Hierdoor worden ze weer lekker knapperig.
- U kunt ook oudere snacks opwarmen, zoals crackers, chips of koekjes. Bak ze gedurende slechts een paar minuten op de maximale temperatuur, zodat ze weer knapperig worden.

Aanwijzingen voor ontdooien

- De convectieoven voorziet in een gelijkmatiger ontdooiproces dan een magnetron.
- Zet de temperatuurregelaar op DEFROST. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.
- Verlaag de voorgeschreven temperatuur met 20°C, om bevroren voedsel te bereiden. De kooktijd in de convectieoven is tevens 30 - 50 % korter (bijv. 10 tot 15 minuten in plaats van 20 minuten).

Aanwijzingen voor opwarmen

Gebruik voor het opwarmen lagere temperaturen om het voedsel niet te verbranden. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.

Kooktabel

Opmerking:
Deze tijden zijn slechts indicaties, en kunnen verschillen, afhankelijk van de omstandigheden.

Soort voedsel	Plaats in de kom	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
Gevogelte			
Kip (heel)	Onderste rooster	200	35 - 40
Delen	Bovenste rooster	200	15 - 20
Kalkoen	Onderste rooster	200	60 - 90
Eend	Onderste rooster	200	50 - 60
Tip: Afstrijken met olie na het op smaak brengen			
Vlees/worst			
Rosbief (1,5 kg), mediumgaar	Onderste rooster	175	45 - 50
Runderlappen, mediumgaar	Bovenste rooster	250	8 - 10
Worstjes, geroosterd	Onderste rooster	200	10
Tip: Wissel bij het gebruik van beide roosters het voedsel halverwege de bereidingstijd, als het bovenste voedsel sneller knapperig wordt.			
Cake			
Enkele laag	Onderste rooster	175	15 - 20
Bedekte cake met vulling	Onderste rooster	175	30 - 35
Broodblik	Onderste rooster	175	35 - 40
Gebak			
Pastei (zonder vulling)	Bovenste rooster	200	10 - 12
Pastei (met vulling)	Onderste rooster	175	25 - 30
Muffins	Onderste rooster	175	15 - 18
Schuimgebak	Onderste rooster	175	5 - 8
Koekjes	Onderste rooster	190	12 - 15
Gistbrood			
Brood	Onderste rooster	175	15 - 20
Broodjes	Onderste rooster	175	15 - 20
Knapperige broodjes	Onderste rooster	100	5 - 10
Maïsbrood	Onderste rooster	175	10 - 20
Bevroren pizza	Bovenste rooster	200	10
Vis			
Vis	Bovenste rooster	200	7 - 10
Zeeschelpen, gestoomd	Onderste rooster	160	3 - 5

Reiniging

⚠ **Waarschuwing:**
- ► Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- ► Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- ► Dompel het deksel niet in water om het te reinigen.
- ► Bescherm de halogeenlamp tegen water.
- ► Er mag geen water in de bedieningseenheid komen.

⚠ **Let op:**
- ► Giet geen koud water in een heet reservoir!
- ► Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- ► Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Deksel
Gebruik een natte doek voor het verwijderen van spetters en overblijfselen van het deksel. Gebruik een zacht schoonmaakmiddel bij hardnekkige vlekken.

Stoomhulpstuk en vulring
Was ze met de hand af in warm sop. Droog ze grondig af. Deze onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.

Glazen kom zonder deksel, roosters, vleespennen, tang en dekselhouder
- Reinig deze onderdelen in warm sop met een zacht schoonmaakmiddel.
- Spoel ze daarna af met schoon water om zeepresten te verwijderen. Droog ze grondig af.

NEDERLANDS

Probleemoplossing

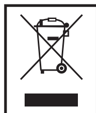
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	- De stekker zit niet in het stopcontact. - Het apparaat is defect.	- Controleer of het deksel goed is geplaatst. - Gebruik een ander stopcontact. - Neem contact op met onze klantenservice.
Een brok voedsel is ongelijkmatig gaar.	Luchtcirculatie is niet gelijkmatig.	- Plaats het voedsel in het midden van de kom en houd ruimte vrij tot de glazen kom. - Stapel het voedsel niet allemaal op één niveau. Gebruik de roosters als standaards.
Het voedsel is aan de bovenkant verbrand, maar nog niet gaar.	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	- Plaats het voedsel op het onderste rooster of - Vergroot de convectieoven m.b.v. de vulring. - Bedek het voedsel tijdelijk met aluminiumfolie.

Technische specificaties

Model: ....HLO 2207 CB
Voedingsspanning: .... 220-240 V, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen:................... 1200-1400W
Beveiligingsklasse: I
Capaciteit: .... 12 l + 6 l
Netto gewicht: .... 6,3 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



Betekenis van het vuilnisbak-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
  Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Veuillez respecter les "Instructions spéciales de sécurité" présentées ci-après.

Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

 **Avertissement!**
Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

 **Avertissement:**
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

 **Attention:**
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

 **Note:**
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Précautions de Sécurité Spéciales

 **Avertissement: Risque de brûlures!**

- ► Pendant l'utilisation, la température de la surface extérieure peut devenir très élevée.
- ► Maintenez les poignées et portez des gants de cuisine.
- ► Mettez toujours le couvercle sur le bol avant de brancher la prise de courant et de mettre l'appareil en fonctionnement.
- ► Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces accessoires.
- ► Ne portez pas l'appareil ni ne le soulevez pendant le fonctionnement ; mettez-le toujours hors tension puis débranchez la prise de courant. Utilisez toujours vos deux mains pour porter l'appareil!

 **Attention:**

- ► Ne placez pas l'appareil sur ou près d'appareil électriques (plaque chauffante), feux de fourneaux ou plaque de cuisson.
- ► Vérifiez que le câble électrique ne touche aucune partie chaude de l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur!

FRANÇAIS

FRANÇAIS

- Conservez un espace suffisant (15 cm) avec les objets hautement infkammables comme les meubles, rideaux, etc.!
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

Note:
Un interrupteur de sécurité sur le panneau de commande empêche l'appareil d'être mis sous tension si la poignée ne repose pas correctement sur l'appareil.

- Mettez toujours l'appareil hors tension (par exemple en soulevant la poignée (3)) avant de débrancher la prise de courant de la prise murale.

Emplacement des commandes

1 Témoin lumineux POWER (fonctionnement)
2 TIME (minuterie)
3 Poignée avec verrou de sécurité
4 TEMP (Commande de température infinie pour le thermostat)
5 Témoin lumineux HEAT (chauffage)
6 Couvercle avec unité de commande
7 Anneau d'extension
8 Socle
9 Bol en verre
10 Support du couvercle
11 Pinces
12 Grille inférieure

Accessoires (sans image)
Grille supérieure, attache vapeur, 4 brochettes

Utilisation prévue

Cet appareil est prévu pour
rôtir, chauffer, barbecue, étuver, cuire, griller, décongeler et réchauffer les aliments durs.
Il est prévu exclusivement dans ce but et doit être utilisé en conséquence.
N'utilisez l'appareil que comme décrit dans ce manuel d'instructions.
Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut provoquer des dégâts physiques ou des blessures.
Clatronic International GmbH n'accepte aucune responsabilité pour des dégâts causés par une utilisation non prévue.

Note pour l'utilisateur

Le four à convection est un appareil nouveau, bon marché et portable avec tous les avantages des plus gros fours à convection. Il fonctionne rapidement et économise l'énergie.

- Si vous essayez une recette pour la première fois avec votre four à convection, observez le procédé de cuisson en regardant à travers le bol en verre. Le temps de cuisson des fours à convection est plus court.
- Disposez la nourriture de façon homogène pour permettre une circulation d'air stable et maximum.
- Placez la nourriture au centre du bol (9). Conservez un espace de 2,5 à 3,5 cm de la paroi en verre.
- Utilisez les **grilles** comme supports pour la nourriture à placer à différents niveaux (voir le tableau guide de cuisson). Évitez d'empiler la nourriture sur une seul niveau pour cuisiner plus de nourriture. Si l'air ne peut pas circuler autour de la nourriture, seule la surface de la nourriture sera cuite.
- Placez l'**attache vapeur** sur l'une des grilles. Vous pouvez étuver des légumes pendant que vous cuisinez le plat principal en les enveloppant dans une feuille d'aluminium.

Attention:
La feuille doit parfaitement envelopper la nourriture pour éviter qu'elle ne s'envole ou soit aspirée par le ventilateur.

- Pour augmenter la capacité de votre four à convection (par exemple pour de la nourriture placée sur la grille supérieure), veuillez utiliser l'**anneau d'extension** (7). Ajustez-le à sont plus petit diamètre dans le bol en verre pour qu'il ne bouge pas.
- Si le procédé de cuisson s'arrête avant la fin du temps préréglé, tournez la commande de température (4) sur OFF. Laissez le ventilateur (2) pour garder la nourriture croustillante.
- Utilisez les **pinces** fournies (11) pour retirer facilement les différentes attaches du bol. (Fig. C)

Déballer le produit

- Sortez l'appareil de l'emballage.
- Retirez les matériaux d'emballage comme les papiers, matériaux de remplissage, étriers de câbles et cartons.
- Vérifiez l'étendue de la livraison.

Commencer

Branchement de la prise de courant
Vérifiez que la tension d'alimentation de votre habitation corresponde à celle de l'appareil. Vérifiez les informations sur la plaque signalétique.

Avant la première utilisation
Nettoyez l'appareil et ses accessoires comme décrit dans la rubrique « Nettoyage ».

Fonctionnement

1. Choisissez les accessoires appropriés et placez-les dans le bol en verrel.
2. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
3. Mettez la nourriture dans le bol.
4. Couvrez le bol avec le couvercle.
5. Pour que la poignée repose correctement, défaites d'abord le verrou de la poignée.

Note:
L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité. Si la poignée ne repose pas correctement, le circuit électriques sera interrompu!

6. Branchez la prise de courant à une prise murale de 230 V, 50 Hz avec masse isolée.
7. Ajustez la commande de température (4) et la minuterie (2) comme vous le souhaitez. Vous trouverez des suggestions pour les températures de cuisson et la minuterie dans le tableau du guide de cuisson.

Note:
Le thermostat conserve la température désirée jusqu'à ce que le temps soit écoulé. Le témoin lumineux avec une ampoule halogène (5) indique le procédé de chauffage.

8. S'il devient nécessaire d'ouvrir le bol pendant la cuisson, pour retourner la nourriture par exemple, il est impératif de respecter les instructions suivantes:
   - Mettez l'appareil hors tension en levant la poignée (3) en position debout.
   - Débranchez la prise de courant de la prise murale. La minuterie continue automatiquement.
   - Soulevez le couvercle seulement avec la poignée.

⚠ Avertissement:
Faites attention à la vapeur pouvant s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle. **Risque de brûlures!**

⚠ Attention:
- ► Comme la température du couvercle est très élevée, **n**'utilisez **que** la poignée du couvercle pour le déplacer! (Fig. B)
- ► Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud!

   - Pour continuer la cuisson, fermez d'abord le bol puis branchez la prise de courant à la prise murale. Le fonctionnement continue dès que la poignée repose correctement sur l'appareil. Concernant le temps de cuisson, gardez bien à l'esprit que la minuterie a continué pendant tout ce laps de temps.

Note:
Après que le temps programmé soit écoulé, un signal sonore indiquera la fin du procédé de cuisson. Le ventilateur et la lampe halogène s'arrêteront automatiquement.

Fin du fonctionnement
Si vous souhaitez arrêter le fonctionnement, positionnez la commande de température et la minuterie sur OFF puis débranchez la prise de courante de la prise murale. Les témoins lumineux s'éteindront.

Guide de cuisson pour le four à convection

Instructions pour rôtir
- Placez le rôti sur la grille inférieure. Ajoutez de l'eau, mais seulement au fond du bol en verre.
- Retournez 1 ou 2 fois le rôti pendant la cuisson, arrosez-le avec le jus.

Instructions pour chauffer/cuire
- Utilisez les **grilles** comme support pour placer la nourriture à différents niveaux.
- Retournez les pièces de viandes épaisses après la moitié du temps de cuisson écoulé.

Instructions pour étuver
Remplissez le fond du bol d'eau, d'herbes aromatiques et d'épices pour étuver légumes et poissons.

FRANÇAIS

Instructions pour cuire au four

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat résistant à la chaleur sur la grille inférieure. À cause de la circulation de l'air, le diamètre maximum doit être de 26 cm.
- Si vous voulez cuire au four un gâteau très juteux sans croûte, placez une feuille d'aluminium au dessus du plateau. Retirez la feuille peu avant que le gâteau soit complètement cuit pour que le dessus puisse légèrement sécher.
- Les gâteaux et autres biscuits sont cuits un peu plus rapidement que dans les fours traditionnels.
- Placez la pizza congelée directement sur la grille supérieure.
- Utilisez l'attache vapeur sur la grille supérieure pour faire cuire des frites.

Instructions pour griller

- Vous pouvez griller du pain ou des casse-croûtes sans préchauffer le four.
- Placez les produits de boulangerie sur l'une des grilles ou d'abord sur l'attache vapeur.
- Humidifiez légèrement le pain de la veille. Il redeviendra croustillant.
- Vous pouvez aussi réchauffer des grignotines plus vieilles comme des craquelins, chips ou biscuits. Cuisez les à température maximum pendant quelques minutes, pour qu'ils redeviennent croustillants.

Instructions pour décongeler

- Le four à convection décongèle mieux qu'un four à micro ondes.
- Réglez la commande de température sur DEFROST. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.
- Pour cuire la nourriture congelée, abaissez la température spécifiée de 20°C. Le temps de cuisson dans le four à convection est aussi de 30 à 50 % plus court (par exemple 10 à 15 minutes au lieu de 20 minutes).

Instructions pour réchauffer

Utilisez les plus basses températures pour le réchauffage pour ne pas brûler votre nourriture. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.

Tableau de cuisson

Note:
Les temps spécifiés sont une référence et peuvent varier en fonction des circonstances.

Nourriture	Position dans le bol	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Volaille			
Poulet (entier)	Grille inférieure	200	35 - 40
Parties	Grille supérieure	200	15 - 20
Dinde	Grille inférieure	200	60 - 90
Canard	Grille inférieure	200	50 - 60
Conseil : Brossez avec de l'huile après avoir aromatisé			
Viande/ saucisses			
Roast beef (1,5 kg), à point	Grille inférieure	175	45 - 50
Steaks, à point	Grille supérieure	250	8 - 10
Saucisses, rôties	Grille inférieure	200	10
Conseil : Lorsque vous utilisez les deux grilles, intervertissez la nourriture à la moitié de la cuisson si la nourriture de la grille supérieure cuit plus vite.			
Gâteaux			
Une couche	Grille inférieure	175	15 - 20
Gâteau couvert avec remplissage	Grille inférieure	175	30 - 35
Moule à pain	Grille inférieure	175	35 - 40
Pâtisserie			
Tarte (sans remplissage)	Grille supérieure	200	10 - 12
Tarte (avec remplissage)	Grille inférieure	175	25 - 30
Muffins	Grille inférieure	175	15 - 18
Meringue	Grille inférieure	175	5 - 8
Biscuits	Grille inférieure	190	12 - 15
Pain levé			
Baguette	Grille inférieure	175	15 - 20
Petits pains	Grille inférieure	175	15 - 20
Petits pains, croustillants	Grille inférieure	100	5 - 10

Pain de maïs	Grille inférieure	175	10 - 20
Pizza congelée	Grille supérieure	200	10
Poisson			
Poisson	Grille supérieure	200	7 - 10
Crustacés, étuvés	Grille inférieure	160	3 - 5

Nettoyage

⚠ **Avertissement:**
- ► Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ► Attendez que l'appareil ait refroidi.
- ► N'immergez pas le couvercle dans l'eau pour le nettoyer.
- ► Protégez les lampes halogènes de l'eau.
- ► L'eau ne doit pas entrer dans l'unité principale.

⚠ **Attention:**
- ► Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud!
- ► N'utilisez pas de brosses à récurer ou autres objets abrasifs.
- ► N'utilisez pas de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Couvercle
Utilisez un chiffon humide pour retirer les éclaboussures du couvercle. Utilisez un détergent doux pour les taches difficiles.

Attache vapeur et anneau d'extension
Nettoyez à la main à l'eau tiède. Séchez bien. Ces pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

Bol en verre <u>sans couvercle</u>, grilles, brochettes, pinces et support du couvercle
- Nettoyez à la main à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Rincez ensuite à l'eau claire pour retirer les résidus de savon ; séchez bien.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	- L'appareil n'est pas branché à une prise de courant. - L'appareil est défectueux.	- Vérifiez la position du couvercle. - Testez avec une autre prise murale. - Contactez le service clientèle.
Un morceau complet de nourriture n'est pas cuit de façon homogène.	La circulation de l'air n'est pas homogène.	- Placez la nourriture au centre du bol en laissant de la place autour. - N'empilez pas la nourriture sur un seul niveau. Utilisez les grilles comme supports supplémentaires.
La nourriture et brûlée sur le dessus mais pas encore cuité.	La nourriture est trop près du grill.	- Placez la nourriture sur la grille inférieure ou - agrandissez le four à convection avec l'anneau d'extension. - Couvrez temporairement la nourriture avec une feuille d'aluminium.

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Modèle: ....HLO 2207 CB
Alimentation:...................... 220 - 240 V, 50/60 Hz
Puissance d'entrée: ....1200 – 1400 W
Classe de Protection: I
Capacité: .... 12 l + 6 l
Poids total:... 6,3 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable!

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Signification du symbole de "Poubelle à roulettes"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
  No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

⚠ **¡Advertencia!**
No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

⚠ **Advertencia:**
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

△ **Precaución:**
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

ℹ **Nota:**
Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad

⚠ **Advertencia: ¡Riesgo de quemaduras!**

- ► Durante el uso, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.
- ► Aguante por las asas y póngase manoplas para el horno.
- ► Ponga siempre la tapa en el recipiente antes de conectar la corriente y encender el dispositivo.
- ► Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o sacar accesorios.
- ► No transporte ni levante el dispositivo durante su funcionamiento; apáguelo primero y desconecte el enchufe. Use siempre ambas manos para transportar el dispositivo.

△ **Precaución:**

- ► No ponga el dispositivo sobre ni cerca de otros aparatos eléctricos (fogones), llamas de gas ni en hornos.
- ► Asegúrese de que el cable de corriente no toque piezas calientes del aparato.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie resistente al calor.
- Mantenga una distancia suficiente (15 cm) respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.
- No use el dispositivo con un temporizador externo ni sistema de control remoto independiente.

Nota:
Un interruptor de seguridad en la unidad de control evita que el dispositivo se encienda si el asa no reposa correctamente sobre el dispositivo.

- Apague siempre el dispositivo (por ejemplo, levantando el asa (3)) antes de desconectar el enchufe de la toma.

Ubicación de los controles

1 Testigo POWER (funcionamiento)
2 TIME (reloj temporizador)
3 Asa con cierre de seguridad
4 TEMP (control de temperatura para el termostato)
5 Testigo HEAT (calentamiento)
6 Tapa con unidad de control
7 Anilla extensora
8 Soporte
9 Recipiente de cristal
10 Aguantador de tapa
11 Pinzas
12 Rejilla inferior

Accesorios (sin imagen)
Rejilla superior, accesorio para vapor, 4 pinchos

Finalidad de uso

Este dispositivo está diseñado para asado, parrilla, barbacoa, cocina al vapor, cocción pastelera, tostado, descongelación y recalentamiento de alimentos sólidos.
Está diseñado exclusivamente para este fin y sólo puede usarse para éste.
Use el dispositivo solamente del modo descrito en este manual de instrucciones.
Cualquier otro uso es contrario al pretendido y puede provocar daños materiales o personales. Clatronic International GmbH no acepta respon-sa-bilidad alguna por daños provocados por un uso inadecuado.

Nota para el usuario

Este horno de convección es un dispositivo nuevo, asequible y portátil con todas las ventajas de los hornos de convección de mayor tamaño. Funciona rápidamente y ahorra energía.

- Si prueba una receta por primera vez con su horno de convección, observe el proceso de coción mirando por el recipiente de cristal. El tiempo de cocción en los hornos de convección es breve.
- Asegúrese de distribuir uniformemente los alimentos en el horno para permitir una circulación de aire constante y lo mayor posible.
- Ponga los alimentos en el centro del recipiente (9). Mantenga un espacio de entre 2,5 y 3,5 cm respecto a la pared de cristal.
- Use las **rejillas** como soporte para los alimentos que deban colocarse a distintas alturas (ver tabla de orientación para la cocción). Evite apilar los alimentos en un solo nivel para cocinar más alimentos. Si el aire no circula alrededor de los alimentos, solamente se cocerá la superficie de los mismos.
- Ponga el **accesorio para vapor** sobre una de las rejillas. Puede cocer verduras al vapor junto con el plato principal envolviéndolas en papel de aluminio.

 **Precaución:**
El aluminio debe envolver correctamente para evitar que vuele o sea absorbido por el ventilador.

- Para aumentar la capacidad de su horno de convección (por ejemplo, para alimentos altos puestos sobre la rejilla superior) use la **anilla extensora** (7). Póngala por el radio menor dentro del recipiente de cristal para que no se mueva.
- Si el proceso de cocción termina antes del tiempo establecido, ponga el control de temperatura (4) en OFF. Deje el ventilador (2) encendido para mantejer crujientes los alimentos.
- Use las **pinzas** (11) incluidas para sacar con facilidad los accesorios del recipiente. (Fig. C)

Desembalado del dispositivo

- Saque el dispositivo del embalaje.
- Saque cualquier material de embalaje como aluminio, material de relleno, soportes para cables y embalaje de cartón.
- Compruebe el material entregado.

Comenzando

Conexión a la corriente
Asegúrese de que la tensión de corriente en su domicilio coincida con la del dispositivo. Compruebe la información de la placa identificadora.

Antes del primer uso
Limpie el dispositivo y los accesorios como se describe en “Limpieza”.

Funcionamiento

1. Elija los accesorios adecuados y póngalos en el recipiente de cristal.
2. No es necesario precalentar.
3. Llene el recipiente con alimentos.
4. Tape el recipiente con la tapa.
5. Para asentar correctamente el asa, suelte primero el cierre del asa.

Nota:
El dispositivo incluye un conmutador de seguridad. Si el asa no reposa correctamente, el circuito eléctrico se interrumpirá.

6. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada de 230V, 50Hz.
7. Ponga el control de temperatura (4) y temporizador (2) según lo desee. Encontrará sugerencias de temperaturas de cocción y tiempos en la tabla de la guía de cocción.

Nota:
El termostato mantiene la temperatura deseada hasta que haya transcurrido el tiempo establecido. El testigo con bombilla halógena (5) indica el proceso de calentamiento.

8. Si es necesario abrir el recipiente durante la cocción, por ejemplo para girar los alimentos, deben seguirse las instrucciones siguientes:
   - Apague el dispositivo levantando el asa (3) hasta que quede vertical.
   - Desconecte el enchufe de corriente. El temporizador continuará automáticamente.
   - Levante la tapa exclusivamente por el asa.

Advertencia:
Tenga cuidado con el vapor que saldrá cuando levante la tapa. **¡Riesgo de quemaduras!**

Precaución:
- ► Como la temperatura de la tapa es muy elevada, use exclusivamente el soporte de tapa para aguantarla. (Fig. B)
- ► No vierta agua fría en el recipiente caliente.

   - Para seguir cocinando, cierre primero el recipiente y conecte el enchufe a la corriente. La operación continuará en cuanto el asa repose correctamente sobre el dispositivo. Respecto al tiempo de cocción, tenga en cuenta que el temporizador ha estado funcionando durante el proceso.

Nota:
Cuando haya transcurrido el tiempo establecido se emitirá una señal acústica, indicando el fin del proceso de cocción. El ventilador y la luz halógena se apagarán automáticamente.

Finalizar la operación
Si desea terminar el funcionamiento, ponga el control de temperatura y el temporizador en OFF y desconecte el enchufe de la toma. Los testigos se apagarán.

Guía de cocción para el horno de convección

Instrucciones de asado
- Ponga el asado sobre la rejilla inferior. Añada algo de agua, cubriendo solamente el fondo del recipiente de cristal.
- Gire el asado 1 o 2 veces durante la cocción, mojándolo en la salsa.

Instrucciones de cocción/parrilla
- Use las **rejillas** como soporte doble para colocar los alimentos a distintos niveles.
- Gire los trozos gruesos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Instrucciones de cocción al vapor
Llene el fondo del recipiente con algo de agua y hierbas aromáticas y especias para cocer verduras o pescado al vapor.

Instrucciones de cocción
- Puede poner cualquier recipiente de cocción resistente al calor sobre la rejilla inferior. Debido a la circulación de aire, el diámetro debe ser de un máximo de 26 cm.
- Si desea preparar un pastel jugoso sin corteza, ponga papel de aluminio sobre el recipiente de cocción. Saque el aluminio poco antes de que esté listo el pastel, de modo que la parte superior del pastel se seque ligeramente.
- Los pasteles y otra pastelería se cuecen algo más rápido que en hornos normales.
- Ponga la pizza congelada directamente sobre la rejilla superior.
- Use el accesorio para vapor en la rejilla superior para cocinar patatas fritas.

ESPAÑOL

Instrucciones de tostado

- Puede tostar pan y aperitivos sin precalentar el horno.
- Ponga los productos de panadería sobre una de las rejillas o primero sobre el accesorio para vapor.
- Moje ligeramente el pan del día anterior. Así se tostará correctamente.
- También puede calentar aperitivos de otro día como crackers, chips o galletas. Cuézalos a máxima temperatura durante unos minutos, para que queden crujientes de nuevo.

Instrucciones de descongelación

- El horno de convección ofrece un proceso de descongelación más uniforme que un microondas.
- Ponga el control de temperatura en DEFROST. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.
- Para cocinar alimentos congelados, reduzca la temperatura en 20ºC. El tiempo de cocción en el horno de convección es un 30 – 50% inferior (por ejemplo, 10 a 15 minutos en lugar de 20 minutos).

Instrucciones de recalentado

Use temperaturas inferiores cuando recaliente para no quemar los alimentos. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.

Tabla de cocción

Nota:
Estas especificaciones de tiempos sólo son una referencia y pueden variar según las circunstancias.

Alimento	Posición en el recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Aves			
Pollo (entero)	Rejilla inferior	200	35 - 40
Trozos	Rejilla superior	200	15 - 20
Pavo	Rejilla inferior	200	60 - 90
Pato	Rejilla inferior	200	50 - 60
Recomendación: Úntelo con aceite después de aliñarlo.			
Carne/salchichas			
Rosbif (1,5 kg), al punto	Rejilla inferior	175	45 - 50
Bistec, al punto	Rejilla superior	250	8 - 10
Salchichas, asadas	Rejilla inferior	200	10
Recomendación: Cuando use ambas rejillas, cambie los alimentos antes de la mitad del tiempo de cocción si la comida superior se cuece más rápidamente.			
Pasteles			
Una capa	Rejilla inferior	175	15 - 20
Pastel recubierto con relleno	Rejilla inferior	175	30 - 35
Plum cake	Rejilla inferior	175	35 - 40
Pastelería			
Tarta (sin relleno)	Rejilla superior	200	10 - 12
Tarta (con relleno)	Rejilla inferior	175	25 - 30
Madalenas	Rejilla inferior	175	15 - 18
Merengue	Rejilla inferior	175	5 - 8
Galletas	Rejilla inferior	190	12 - 15
Pan de levadura			
Hogaza	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos, tostados	Rejilla inferior	100	5 - 10
Pan de maíz	Rejilla inferior	175	10 - 20
Pizza congelada	Rejilla superior	200	10
Pescado			
Pescado	Rejilla superior	200	7 - 10
Marisco, al vapor	Rejilla inferior	160	3 - 5

Limpieza

⚠ Advertencia:
- ► Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- ► Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- ► No sumerja nunca la tapa en agua.
- ► Proteja la luz halógena del agua.
- ► No debe entrar agua en la unidad de control.

⚠ Precaución:
- ► No vierta agua fría en el recipiente caliente.
- ► No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- ► No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Tapa
Use un trapo humedecido para eliminar salpicaduras y restos de la tapa. Use un detergente suave si las manchas son importantes.

Accesorio para vapor y anilla extensora
Límpielos a mano en agua caliente y lavavajillas. Séquelos a fondo. Estas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.

El recipiente de cristal sin tapa, rejillas, pinchos pinzas y soporte de la tapa.

- Limpie estas piezas a mano en agua caliente y un detergente suave.
- Ejuague con agua limpia para eliminar restos de jabón y seque a fondo.

ESPAÑOL

Solución de problemas

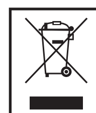
Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	- Dispositivo no conectado a la corriente. - Dispositivo defectuoso.	- Compruebe la correcta posición de la tapa. - Pruebe otra toma de corriente. - Contacte con nuestro servicio al cliente.
Una pieza entera de alimentos se cocerá irregularmente.	La circulación del aire no es uniforme.	- Ponga los alimentos en el centro del recipiente, dejando espacio con el recipiente de cristal. - No apile alimentos en un nivel. Use las rejillas y el soporte dual.
Los alimentos se queman por encima pero aún no se han cocinado aún.	Los alimentos están demasiado cerca de la rejilla.	- Ponga los alimentos sobre la rejilla inferior. - Amplíe el horno de convección con la anilla extensora. - Cubra temporalmente los ali-mentos con papel de aluminio.

Especificaciones técnicas

Modelo: ....HLO 2207 CB
Alimentación: .... 220-240 V, 50/60 Hz
Consumo: 1200-1400W
Clase de protección: I
Capacidad: .... 12 l + 6 l
Peso neto: 6,3kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

PORTUGUÊS

Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- Utilize o dispositivo para uso privado e apenas para os fins a que se destina. O dispositivo não se destina a uso comercial.
  Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, da luz solar directa, da humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da corrente (puxe pela ficha, não pelo cabo) quando não o utilizar ou quando estiver a fixar acessórios, durante a limpeza ou em caso de avaria.
- Não deixe o dispositivo **desacompanhado** enquanto estiver em operação. Desligue sempre o dispositivo quando sair do quarto. Desligue o dispositivo.
- Verifique regularmente o dispositivo e o cabo em busca de quaisquer sinais de dano. Não continue a operar o dispositivo em caso de dano.
- Não realize reparações no dispositivo por si próprio. Por favor, contacte o pessoal autorizado. A fim de evitar riscos, um cabo danificado deve ser substituído por um cabo equivalente produzido pelo fabricante, o nosso serviço de apoio a clientes ou qualquer outro especialista qualificado.
- Utilize apenas peças originais.
- Por favor observe o que se encontra determinado em “Instruções especiais de segurança”.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

> ⚠ **Aviso!**
> Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com redução capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e / ou conhecimentos a menos que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não tocam o aparelho.

Símbolos neste manual do utilizador

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho.

> ⚠ **Aviso:**
> Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

> ⚠ **Atenção:**
> Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

> ℹ **Indicação:**
> Realça sugestões e informações para si.

Precauções de segurança especiais

> ⚠ **Aviso: Risco de queimaduras!**
> - ► Durante a utilização, a temperatura da superfície de contacto pode tornar-se muito alta.
> - ► Pegue pelas pegas e use luvas próprias para fornos.
> - ► Coloque sempre a tampa sobre a taça antes de ligar o cabo de alimentação e de ligar o aparelho.
> - ► Deixe arrefecer o aparelho antes de montar ou desmontar peças complementares.
> - ► Não transporte ou levante o aparelho durante o funcionamento; desligue-o em primeiro lugar e depois desligue o cabo de alimentação. Utilize sempre as duas mãos para transportar o aparelho!

> ⚠ **Atenção:**
> - ► Não coloque o aparelho sobre ou perto de outros aparelhos eléctricos (placas de aquecimento), chamas de gás de fogões ou fornos.
> - ► Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as peças quentes do aparelho.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao aquecimento!
- Mantenha uma distância suficiente (15 cm) entre objectos altamente inflamáveis como mobília, cortinados, etc.!
- Não coloque o aparelho em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto à parte.

Indicação:
Um interruptor de segurança na unidade de controlo evita que o aparelho ligue se a pega não estiver correctamente fixa ao aparelho.

- Desligue sempre o aparelho (por ex. levantando a pega (3)) antes de desligar o cabo de alimentação da tomada.

Localização dos controlos

1 Luz de controlo POWER (funcionamento)
2 TIME (temporizador)
3 Pega com parafuso de segurança
4 TEMP (Controlo da temperatura ilimitado do termóstato)
5 Luz de controlo HEAT (aquecimento)
6 Tampa incluindo a unidade de controlo
7 Anel extensor
8 Suporte
9 Taça de vidro
10 Suporte da tampa
11 Linguetas
12 Grelha inferior

Acessórios (sem imagem)
Grelha superior, acessório de vapor e 4 espetos

Utilização a que se destina

Este aparelho destina-se a
assar, tostar, fazer barbecues, cozinhar ao vapor, cozer, torrar, descongelar e reaquecer alimentos sólidos.
Destina-se exclusivamente para estes fins e pode ser utilizado em conformidade.
Utilize o aparelho como descrito neste manual de instruções.
Qualquer outra utilização que não se destine para estes fins pode causar danos físicos ou ferimentos.
A Clatronic International GmbH não assume qualquer responsabilidade por danos causados por utilização incorrecta.

Notas para o utilizador

O forno de convecção é um aparelho novo, barato e portátil com todas as vantagens que um forno de convecção maior oferece. Tem um funcionamento rápido e consome pouca energia.

- Se tentar cozinhar no seu forno de convecção pela primeira vez, tenha em atenção o processo de aquecimento ou de cozedura enquanto olha para a taça de vidro. O tempo de cozedura de um forno de convecção é mais curto.
- Certifique-se de que distribui uniformemente os alimentos no interior do forno a fim de permitir uma circulação do ar máxima e estável.
- Coloque os alimentos no centro da taça (9). Mantenha uma distância de 2,5 cm a 3,5 cm entre a parede e a taça de vidro.
- Utilize as **grelhas** como suportes duplos para os alimentos a serem colocadas sobre níveis diferentes (veja a tabela do guia de cozedura). Evite colocar alimentos uns em cima dos outros sobre um nível para cozinhar mais alimentos. Se não for possível a circulação do ar em volta dos alimentos, só a superfície dos alimentos será cozinhada.
- Coloque o **acessório de vapor** sobre uma das grelhas. Pode cozinhar ao vapor legumes juntamente com o prato principal envolvendo-os em papel de alumínio.

Atenção:
O papel de alumínio deve envolver os alimentos de modo seguro para que não voe ou seja aspirado pela ventoinha.

- Para aumentar a capacidade do forno de convecção (por ex. para alimentos maiores que sejam colocados na grelha superior), utilize o **anel extensor** (7). Coloque-o no seu menor raio na taça de vidro, para que não saia do lugar.
- Se o processo de cozedura termina antes do tempo predefinido, coloque o controlo da temperatura (4) na posição OFF. Deixe a ventoinha (2) ligada para manter os alimentos crocantes.
- Utilize as **linguetas** incluídas (11) para retirar facilmente os diferentes acessórios da taça. (Fig. C)

Desembalar o aparelho

- Retire o aparelho da embalagem.
- Retire todo o material de embalagem como folhas metálicas, material de enchimento, suportes de cabos e cartões de embalagem.
- Verifique o conteúdo na entrega.

Utilizar pela primeira vez

Ligar o cabo de alimentação
Certifique-se de que a tensão nominal de sua casa corresponde à do aparelho. Verifique as informações na placa de especificações.

Utilizar pela primeira vez
Limpe o aparelho e os acessórios como descrito no parágrafo "Limpeza".

PORTUGUÊS

Funcionamento

1. Escolha os acessórios adequados e coloque-os na taça de vidro.
2. Não é necessário o pré-aquecimento.
3. Coloque os alimentos na taça.
4. Coloque a tampa sobre a taça.
5. Para fixar a pega correctamente, em primeiro lugar, desaperte o parafuso da pega.

Indicação:
O aparelho apresenta um interruptor de segurança. Se a pega não estiver fixada correctamente, o circuito eléctrico será interrompido.

6. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de ligação terra isolada e instalada correctamente de 230 Volts e 50 Hz.
7. Defina o controlo da temperatura (4) e o temporizador (2) como desejado. Encontrará sugestões para as temperaturas e os tempos de cozedura na tabela do guia de cozedura.

Indicação:
O termóstato mantém a temperatura desejada até o tempo predefinido ter decorrido. A luz de controlo com lâmpada de halogéneo (5) indica o processo de aquecimento.

8. Se se tornar necessário abrir a taça durante a cozedura, para por exemplo virar os alimentos, é fundamental ter em atenção as seguintes instruções:
   - ○ Desligue o aparelho levantando a pega (3) para cima.
   - ○ Desligue o cabo da tomada. O temporizador continua a trabalhar automaticamente.
   - ○ Levante a tampa só pela pega.

Aviso:
Tenha em atenção o vapor que é libertado quando abrir a tampa. **Risco de queimaduras!**

Atenção:
- ► Como a temperatura da tampa é muito alta, utilize **só** o suporte da tampa para apoiar a tampa! (Fig. B)
- ► Não deite água fria no recipiente de aquecimento!

- ○ Para continuar a cozedura, em primeiro lugar, feche a taça e ligue o cabo à tomada. O funcionamento continua, assim que a pega é fixa ao aparelho. No que respeita o tempo de cozedura, tenha em atenção que o temporizador esteve a trabalhar entretanto.

Indicação:
Depois de o tempo predefinido ter decorrido, será emitido um sinal sonoro que indica o fim do processo da cozedura. A ventoinha e a lâmpada de halogéneo desligam automaticamente.

Terminar o funcionamento
Se quiser terminar o funcionamento, defina o controlo da temperatura e o temporizador para OFF e desligue o cabo da tomada. A luz do controlo desliga.

Guia de cozedura do forno de convecção

Instruções para assar
- Coloque o alimento para assar na grelha inferior. Adicione alguma água, mas só cobrindo o fundo da taça de vidro.
- Vire o assado uma ou duas vezes durante a cozedura, regando-o com o molho.

Instruções para cozer/tostar
- Utilize as **grelhas** como suportes duplos para colocar os alimentos em diferentes níveis.
- Vire os pedaços de carne depois de ter decorrido metade do tempo da cozedura.

Instruções para cozinhar ao vapor
Encha o fundo da taça com alguma água e ervas aromáticas e especiarias para cozinhar ao vapor legumes ou peixe.

Instruções para aquecer
- Pode colocar qualquer panela resistente ao calor na grelha inferior. Devido à circulação do ar, o diâmetro deverá ter no máximo 26 cm.
- Se quiser cozinhar um bolo muito sumarento sem ganhar crosta, coloque papel de alumínio sobre a forma. Retire o papel de alumínio brevemente antes de o bolo estar cozido, para que a parte de cima do bolo possa secar ligeiramente.
- Os bolos e outra doçaria cozem um pouco mais rápido que noutros fornos comuns.
- Coloque pizza congelada directamente sobre a grelha superior.
- Utilize o acessório de vapor sobre a grelha superior para cozinhar batatas fritas.

Instruções para tostar
- Pode tostar pão e snacks sem pré-aquecer o forno.
- Coloque os produtos panificados sobre uma das grelhas ou então sobre o acessório de vapor.
- Humedeça ligeiramente os pães que são do dia anterior. Deste modo, vão ficar bem tostados.
- Também pode aquecer snacks secos como bolachas, chips ou biscoitos. Coza-os com o aquecimento no máximo durante apenas alguns minutos, para que fiquem tostados de novo.

Instruções para descongelar
- O forno de convecção oferece um processo de descongelamento mais uniforme do que o de um microondas.
- Defina o controlo da temperatura para DEFROST. Verifique os alimentos de 5 a 10 minutos.
- Para cozinhar alimentos congelados, diminua a temperatura especificada para os 20°C. O tempo da cozedura do forno de convecção também diminui para 30 a 50% (por ex. 10 a 15 minutos em vez de 20 minutos).

Instruções para reaquecer
Utilize temperaturas mais baixas quando reaquecer os alimentos para não os queimar. Verifique os alimentos de 5 a 10 minutos.

Tabela de cozedura

Indicação:
Estas especificações do tempo são só uma referência e podem variar dependendo das circunstâncias.

Alimentos	Colocação na taça	Temperatura em °C	Tempo da cozedura em minutos
Aves			
Frango (inteiro)	Grelha inferior	200	35 - 40
Nacos	Grelha superior	200	15 - 20
Peru	Grelha inferior	200	60 - 90
Pato	Grelha inferior	200	50 - 60
Sugestão: Unte com óleo depois de aromatizar.			
Carne / salsicha			
Carne assada (1,5 kg), mal passada	Grelha inferior	175	45 - 50
Bife, mal passado	Grelha superior	250	8 - 10
Salsicha, grelhada	Grelha inferior	200	10
Sugestão: Quando utilizar as duas grelhas, mude os alimentos a meio do tempo da cozedura depois de decorrido, se a parte de cima dos alimentos ficar crocante mais rapidamente.			
Bolos			
Uma fatia	Grelha inferior	175	15 - 20
Bolo com recheio e cobertura	Grelha inferior	175	30 - 35
Pão de forma	Grelha inferior	175	35 - 40
Pastéis			
Torta (sem recheio)	Grelha superior	200	10 - 12
Torta (com recheio)	Grelha inferior	175	25 - 30
Mufins	Grelha inferior	175	15 - 18
Merengue	Grelha inferior	175	5 - 8

Biscoitos	Grelha inferior	190	12 - 15
Pão com fermento			
Pão de forma	Grelha inferior	175	15 - 20
Pãezinhos	Grelha inferior	175	15 - 20
Pãezinhos, enrolados	Grelha inferior	100	5 - 10
Pão de milho	Grelha inferior	175	10 - 20
Pizza conge-lada	Grelha superior	200	10
Peixe			
Peixe	Grelha superior	200	7 - 10
Marisco, cozido ao vapor	Grelha inferior	160	3 - 5

PORTUGUÊS

Limpeza

 **Aviso:**

- ► Desligue sempre o cabo de alimentação antes de limpar.
- ► Aguarde até o aparelho ter arrefecido.
- ► Não mergulhe a tampa na água para a lavar.
- ► Proteja a lâmpada de halogéneo da água.
- ► Não deve entrar água na unidade de controlo.

 **Atenção:**

- ► Não deite água fria no recipiente de aquecimento!
- ► Não utilize escovas metálicas ou outros objectos abrasivos.
- ► Não utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos.

Tampa

Utilize um pano húmido para remover salpicos e manchas da tampa. Utilize um detergente suave no caso de manchas difíceis.

Acessório de vapor e anel extensor

Lave-os à mão com água morna no lava-loiça. A seguir deixe secar completamente. Estas peças não estão adaptadas para máquinas de lavar.

Taça de vidro sem a tampa, grelhas, espetos das grelhas, linguetas e suporte da tampa

- Lave estas peças à mão com água morna e detergente suave no lava-loiça.
- A seguir passe-as por água limpa para remover resíduos de detergente e seque completamente.

Resolução de problemas

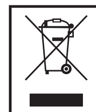
Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	- O cabo de alimentação do aparelho não está ligado. - O aparelho tem uma avaria.	- Verifique se a tampa está na posição correcta. - Procure por outra tomada de parede. - Entre em contacto com o nosso serviço de assistência ao cliente.
Uma grande parte dos alimentos não é cozinhada uniformemente.	A circulação do ar não é uniforme.	- Coloque os alimentos no centro da taça deixando espaço na taça de vidro. - Não coloque os alimentos uns em cima dos outros num só nível. Utilize as grelhas como suportes duplos.
A parte de cima dos alimentos fica queimada, mas não fica cozida.	Os alimentos estão muito perto da grelha.	- Coloque os alimentos na grelha inferior ou - Aumente o forno de convecção com o anel extensor. - Cubra temporariamente os alimentos com papel de alumínio.

Especificações Técnicas

Modelo: ....HLO 2207 CB
Consumo da alimentação:........ 220 a 240 Volts e 50/60 Hz
Entrada da alimentação:.........1200 a 1400 Watts
Classe de protecção:...I
Capacidade: .... 12 litros + 6 litros
Peso líquido:... 6,3 kg

Reserva-se o direito de alterações!

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.



Significado do símbolo “contentor do lixo”

Poupe o nosso ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

ITALIANO

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve esser utilizzato per scopi commerciali.
  Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

> ⚠ **Avvertenza!**
> Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo.

> ⚠ **Avvertenza:**
> Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

> ⚠ **Attenzione:**
> Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

> **Nota:**
> Sottolinea consigli e informazioni.

Precauzioni speciali per la sicurezza

> ⚠ **Avvertenza: Rischio di ustioni!**
> ► Durante l'uso, la temperatura delle superfici esposte può diventare molto calda.
> ► Afferrare per il manico e indossare guanti da forno.
> ► Posizionare il coperchio sempre sulla terrina prima di inserire la spina e di accendere l'apparecchio.
> ► Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di collegare o rimuovere gli accessori.
> ► Non trasportare e non sollevare l'apparecchio durante l'uso; prima di tutto spegnerlo e scollegare la spina. Utilizzare tutte e due le mani per trasportare l'apparecchio.

> ⚠ **Attenzione:**
> ► Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino apparecchiature elettriche (piastre calde), fiamme o fornelli.
> ► Accertarsi che il cavo non sia in contatto con le parti calde del dispositivo.

- Posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Rispettare una distanza adeguata (15 cm) dagli oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende, ecc!
- Non azionare l'apparecchio con il timer esterno o con un telecomando separato.

Nota:
L’interruttore di sicurezza sull’unità di controllo impedisce al dispositivo di accendersi se il manico non è sistemato correttamente sull’apparecchio.

- Spegnere sempre l’apparecchio (per es. sollevando il manico (3)) prima di scollegare la spina dalla presa.

Posizione dei comandi

1 Spia di controllo POWER (funzionamento)
2 TIME (orologio timer)
3 Manico con bullone di sicurezza
4 TEMP (controllo della temperatura infinito per il termostato)
5 Spia di controllo HEAT (riscaldamento)
6 Coperchio comprendente unità di controllo
7 Anello per ampliamento
8 Supporto
9 Terrina in vetro
10 Supporto coperchio
11 Mollette
12 Griglia inferiore

Accessori (senza immagine)
Griglia superiore, accessorio per il vapore, 4 spiedi

Uso previsto

Il dispositivo serve per
arrostire, cuocere alla griglia, arrostire al barbecue, cuocere al vapore, cuocere al forno, tostare, scongelare e riscaldare cibi solidi.
È stato progettato esclusivamente per questo scopo e deve essere utilizzato in tal senso.
Utilizzare il dispositivo secondo quanto descritto nel manuale d’istruzioni.
Non sono previsti altri usi che potrebbero provocare lesioni o danni fisici.
Clatronic International GmbH non è responsabili di danni derivanti da uso improbpio.

Nota utente

Il forno a convezione è un apparecchio nuovo, economico e portatile con tutti i vantaggi dei forni a convenzione più grandi. Funziona rapidamente e risparmia energia.

- Quando si prepara una ricetta per la prima volta con il forno a convezione rispettare i processi di cottura osservando il preparato dalla terrina in vetro. Il tempo di cottura dei forni a convezione è inferiore.
- Distribuire il cibo in modo uniforme nel forno per consentire la massima circolazione costante di aria.
- Posizionare i cibi al centro della terrina (9) a una distanza di 2,5 cm - 3,5 cm dalle pareti in vetro.
- Utilizzare le **griglie** come doppio supporto per i cibi da posizionare a livelli differenti (vedere tabella della guida di cottura). Evitare di sistemare gli alimenti in pila su un solo livello per cuocere più cibi. Se l’aria non può circolare attorno al cibo, questo risulterà cotto soltanto in superficie.
- Posizionare l’**accessorio per il vapore** su una delle griglie. Si possono cuocere al vapore le verdure mentre si cuoce il piatto principale avvolto nell’alluminio.

Attenzione:
Il foglio di alluminio deve essere avvolto correttamente in modo che non voli e non venga aspirato dalla ventola.

- Per aumentare la capacità del forno a convezione (per es. per i cibi più alti posti nella griglia superiore) utilizzare l’**anello per ampliamento** (7). Impostare il raggio più piccolo all’interno della terrina di vetro in modo che non possa spostarsi.
- Se il processo di cottura termina prima del tempo impostato, ruotare il controllo della temperatura (4) su OFF. Lasciare la ventola attiva (2) per mantenere il cibo croccante.
- Utilizzare le **mollette** (11) incluse per semplificare la rimozione dei vari accessori dalla terrina. (Fig. C)

Apertura dell’imballaggio

- Estrarre l’apparecchio dall’imballaggio.
- Rimuovere tutti i materiali d’imballaggio pellicole, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
- Controllare la fornitura.

Attivazione

Collegamento all’alimentazione principale
Accertarsi che la tensione di alimentazione in casa corrisponda a quella dell’apparecchio. Controllare le informazioni indicate sulla targhetta.

Al primo utilizzo
Pulire l’apparecchio e gli accessori secondo quanto descritto in “Pulizia”.

Funzionamento

1. Scegliere gli accessori appropriai e posizionarli nella terrina di vetro.
2. Non è necessario pre-riscaldare.
3. Riempire la terrina con gli alimenti.
4. Coprire la terrina con il coperchio.
5. Per bloccare correttamente il manico, rilasciare il bullone sul manico stesso.

> **Nota:**
> L’apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Se il manico non è bloccato correttamente, il circuito elettrico viene interrotto.

6. Collegare il cavo di alimentazione a una presa dotata di messa a terra da 230 V, 50 Hz.
7. Impostare il controllo della temperatura (4) e l’orologio timer (2) come desiderato. Nella tabella della guida alla cottura sono riportati alcuni suggerimenti per le temperature e i tempi di cottura.

> **Nota:**
> Il termostato mantiene la temperatura desiderata fino allo scadere del tempo impostato. La spia di controllo con il bulbo alogeno (5) indica il processo di cottura.

8. Se durante la cottura è necessario aprire la terrina per rimestare il cibo, rispettare assolutamente le seguenti istruzioni:
   - spegnere l’apparecchio tirando il coperchio (3) nella posizione sollevata.
   - scollegare la presa dall’alimentazione. L’orologio continua a funzionare in automatico.
   - Sollevare il coperchio solo dal manico.



Avvertenza:
Ricordarsi che all’apertura del coperchio fuoriesce del vapore. **Rischio di ustioni!**



Attenzione:
- ► La temperatura del coperchio è molto elevata, utilizzare solo il supporto per il coperchio per appoggiarlo! (Fig. B)
- ► Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!

- Per continuare la cottura, chiudere la terrina e collegare la spina. Il funzionamento continua non appena il manico è inserito correttamente sull’apparecchio. Per quanto riguarda il tempo di cottura, ricordarsi che il timer nel frattempo ha continuato a funzionare.

> **Nota:**
> Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico che indica la fine del processo di cottura. La ventola e la spia alogena si spengono automaticamente.

Termine delle operazioni
Per terminare le operazioni, impostare il controllo temperatura e l’orologio timer su OFF e scollegare la spina dalla presa. Le spie di controllo si spengono.

Guida alla cottura con il forno a convezione

Istruzioni per arrostire
- Posizionare l’arrosto sulla griflia inferiore. Aggiungere acqua fino a coprire la parte inferiore della terrina di vetro.
- Girare l’arrosto 1 o 2 volte durante la cottura, bagnando con il sugo.

Istruzioni per la cottura al forno/cottura alla griglia
- Utilizzare le **griglie** come supporto doppio per posizionare gli alimenti a livelli differenti.
- Girare le fette spesse di carne a metà cottura.

Istruzioni per la cottura a vapore
Riempire la parte inferiore della terrina con acqua e spezie e condimenti per cuocere le verdure o il pesce a vapore.

Istruzioni per la cottura al forno
- Si può utilizzare qualsiasi teglia resistente alla cottura in forno sulla griglia inferiore. Il diametro non deve superare i 26 cm per favorire la circolazione dell’aria.
- Per ottenere un dolce molto morbido senza crosta, stendere un foglio di alluminio sulla teglia. Rimuovere il foglio prima del termine della cottura per far asciugare la parte in superficie del dolce.
- I dolci e gli altri biscotti vengono cotti più rapidamente rispetto ai forni normali.
- Posizionare la pizza surgelata direttamente sulla griglia superiore.
- Utilizzare l’accessorio per la cottura a vapore sulla griglia superiore per cuocere le patatine fritte.

ITALIANO

Istruzioni per la tostatura

- Si può tostare il pane e gli snack senza pre-riscaldare il forno.
- Posizionare i prodotti da forno su una griglia oppure sull'accessorio per il vapore.
- Inumidire lievemente le fettine di pane raffermo. In tal modo si tosteranno alla perfezione.
- Si possono riscaldare anche gli snack come i cracker, le patatine o i biscotti. Cuocere al massimo calore per pochi minuti per renderli di nuovo fraganti.

Istruzioni per scongelare

- Il forno a convezione consente di scongelare in modo più uniforme del microonde.
- Impostare il controllo della temperatura su DEFROST. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.
- Per cuocere i cibi congelati, ridurre la temperatura specificata a 20°C. Il tempo di cottura nel forno a convezione è più breve del 30 - 50 % (ossia 10 -15 minuti invece di 20 minuti).

Istruzioni per riscaldare

Utilizzare temperature inferiori per riscaldare per evitare di bruciare i cibi. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.

Tabella di cottura

Nota:
Questi tempi di cottura servono solo per riferimento e possono variare a seconda delle circostanze

Alimenti	Posizione nella terrina	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Pollame			
Pollo (intero)	griglia inferiore	200	35 - 40
Parti	griglia superiore	200	15 - 20
Tacchino	griglia inferiore	200	60 - 90
Anatra	griglia inferiore	200	50 - 60
Suggerimento: cospargere di olio dopo averlo aromatizzato			
Carne/salsicce			
Roastbeef (1,5 kg), medio	griglia inferiore	175	45 - 50
Bistecche medie	griglia superiore	250	8 - 10
Salsicce arrosto	griglia inferiore	200	10
Suggerimento: se si utilizzano le due griglie, girare gli alimenti a metà cottura quando il cibo in alto abbrustolisce più in fretta.			
Dolci			
Uno strato	griglia inferiore	175	15 - 20
Dolci ripieni	griglia inferiore	175	30 - 35
Pan di zucchero	griglia inferiore	175	35 - 40
Pasticceria			
Torta (senza ripieno)	griglia superiore	200	10 - 12
Torta (con ripieno)	griglia inferiore	175	25 - 30
Muffin	griglia inferiore	175	15 - 18
Meringhe	griglia inferiore	175	5 - 8
Biscotti	griglia inferiore	190	12 - 15
Pane			
Filone	griglia inferiore	175	15 - 20
Panini	griglia inferiore	175	15 - 20
Panini abbrustoliti	griglia inferiore	100	5 - 10
Pane di granturco	griglia inferiore	175	10 - 20
Pizza surgelata	griglia superiore	200	10
Pesce			
Pesce	griglia superiore	200	7 - 10
Mitili, a vapore	griglia inferiore	160	3 - 5

Pulizia

⚠ **Avvertenza:**

- ► Scollegare sempre la spina prima di pulire l'unità.
- ► Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Non immergere il coperchio in acqua per la pulizia.
- ► Proteggere la spia alogena dall'acqua.
- ► L'acqua non deve penetrare nell'unità di controllo.

⚠ **Attenzione:**

- ► Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!
- ► Non utilizzare spazzole od oggetti abrasivi.
- ► Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

Coperchio

Utilizzare un panno umido per rimuovere gli schizzi e i resti di cibo dal coperchio. Utilizzare un detergente medio in caso di sporco resistente.

Accessorio per il vapore e anello per ampliamento

Pulire a mano in acqua tiepida. Asciugare con cura. Non lavabile in lavastoviglie.

Terrina di vetro senza coperchio, griglie, spiedi, mollette e supporto per il coperchio

- Pulire a mano in acqua tiepida e detergente medio.
- Sciacquare sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di sapone, asciugare con cura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	- L'apparecchio non è collegato alla corrente. - L'apparecchio è difettoso.	- Controllare la posizione corretta del coperchio. - Controllare con un'altra presa. - Contattare l'assistenza clienti.
I pezzi interi di alimenti non sono cotti uniformemente.	La circolazione dell'aria non è uniforme.	- Posizionare il cibo al centro della terrina lasciando spazio libero verso la parete. - Non posizionare il pila il cibo su un solo livello. Utilizzare le griglie come supporto doppio.
Gli alimenti sono bruciati in superficie ma non cotti.	Il cibo è troppo vicino al grill.	- Posizionare il cibo sulla griglia inferiore. - ampliare il forno a convezione con l'anello per ampliamento. - Coprire temporaneamente il cibo con foglio di alluminio.

ITALIANO

Specifiche tecniche

Modello: ....HLO 2207 CB
Tensione di alimentazione: .. 220-240 V, 50/60 Hz
Ingresso di alimentazione:............... 1200-1400W
Classe di protezione: I
Capacità: .... 12 l + 6 l
Peso netto: .... 6,3 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Significato del simbolo “Cassonetto con ruote“

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Використовуйте цей пристрій для приватних цілей і за призначенням. Пристрій не призначений для комерційного використання.
  Не використовуйте цей пристрій на вулиці. Захищайте пристрій від тепла, прямих сонячних променів, вологи (за жодних обставин не занурюйте пристрій у рідини) і гострих країв. Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас вологі руки. Якщо пристрій намокне, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте від мережі (тягніть за штекер, а не за кабель), якщо пристрій не використовується або коли під'єднуєте приладдя, під час чищення чи у разі неналежної роботи пристрою.
- Не залишайте пристрій **без нагляду під час роботи**. Залишаючи кімнату, завжди вимикайте пристрій. Від'єднуйте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не вмикайте пристрій, якщо виявлено пошкодження.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні деталі.
- Дотримуйтесь поданих далі у розділі про спеціальні вказівки з техніки безпеки.

Діти і особи з особливим потребами

- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.

 **Попередження!**
Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, **існує небезпека задушення!**

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та/або знань, якщо за ними не ведеться нагляд чи їм не були надані відповідні вказівки стосовно використання пристрою особою, яка несе відповідальність за їхню безпеку.
- Стежте, щоб діти не бавились пристроєм.

Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

 **Попередження.**
Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

 **Увага.**
Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

 **Примітка.**
Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Спеціальні заходи безпеки

 **Попередження. Існує небезпека отримання опіків!**

- ► Під час використання поверхня пристрою може сильно нагрітись.
- ► Тримайте пристрій тільки за ручки і вдягайте спеціальні рукавиці.
- ► Завжди накривайте тарілку кришкою, перед тим як під'єднати штекер кабелю живлення та увімкнути пристрій.
- ► Дайте пристрою охолонути, перш ніж прикріплювати або виймати приладдя.
- ► Не переносьте та не піднімайте пристрій, коли він працює; спершу вимкніть його, а тоді від'єднайте штекер кабелю живлення. Завжди переносьте пристрій двома руками!

 **Увага.**

- ► Не ставте пристрій на або поблизу електропристроїв (кухонних плит), газових плит, коли горить полум'я, або духовок.
- ► Упевніться, щоб кабель живлення не торкається будь-яких гарячих частин пристрою.

УКРАЇНСЬКА

- Ставте пристрій на термостійку поверхню!
- Зберігайте належну відстань (15 см) від легкозаймистих предметів, наприклад меблів, занавісок тощо!
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої дистанційної системи керування.

Примітка.
Запобіжний перемикач на блоці керування захищає пристрій від випадкового увімкнення, якщо ручка не лежить належним чином на пристрої.

- Перед тим як від'єднувати штекер кабелю живлення від розетки, завжди вимикайте пристрій (наприклад, піднявши ручку (3)).

Розташування органів керування

1 Індикатор POWER (робота)
2 TIME (таймер)
3 Ручка із запобіжним болтом
4 TEMP (регулятор величини температури для термостату)
5 Індикатор HEAT (нагрівання)
6 Кришка з блоком керування
7 Розширювальне кільце
8 Підставка
9 Скляна тарілка
10 Держак кришки
11 Щипці
12 Нижня підставка для гриля

Приладдя (без малюнка)
Верхня підставка для гриля, пристосування для приготування на парі, 4 рожни

Використання за призначенням

Цей пристрій призначений для смаження (в тому числі барбекю), приготування на парі, випікання, приготування тостів, розморожування і розігрівання твердих продуктів харчування.
Він може використовуватись виключно для цієї мети.
Використовуйте пристрій тільки так, як описано в цьому посібнику з використання.
Будь-яке інше непередбачене використання може пошкодити пристрій або травмувати користувача.
Clatronic International GmbH не бере на себе будь-якої відповідальності, що виникла внаслідок використання пристрою не за призначенням.

Примітки для користувача

Конвекційна піч є новим, недорогим і портативним пристроєм з усіма можливостями, притаманними великій конвекційній печі. Однак вона працює швидше і заощаджує електроенергію.

- Якщо ви готуєте страву у конвекційній печі вперше, слідкуйте за процесом приготування або випікання через скляну тарілку. Час приготування у конвекційній печі коротший.
- Розкладайте страву рівномірно в печі для стабільної і максимальної циркуляції повітря.
- Покладіть страву посередині тарілки (9). Залиште відстань 2,5 – 3,5 см до скляної стінки.
- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях (див. таблицю з порадами щодо приготування). Щоб приготувати велику кількість продуктів, не кладіть їх на одному рівні. Якщо повітря не зможе циркулювати навколо продуктів, буде приготовлено тільки ті продукти, які знаходяться згори.
- Поставте **пристосування для приготування на парі** на одну з підставок для гриля. Овочі можна готувати на парі разом з основною стравою, якщо загорнути їх в алюмінієву фольгу.

Увага.
Овочі у фольгу слід загортати надійно, так, щоб вони не повипадали і їх не втягнув вентилятор.

- Для збільшення ємності конвекційної печі (наприклад, для високих страв, які розміщені на верхній підставці для гриля), використовуйте **розширювальне кільце** (7). Покладіть його всередину скляної тарілки так, щоб воно не зсунулось із місця.
- Якщо процес приготування закінчиться до збігу попередньо встановленого часу, поверніть регулятор температури (4) у положення OFF. Залиште вентилятор (2) працювати, щоб страва була хрусткою.
- Для полегшення виймання різноманітного приладдя з тарілки використовуйте **щипці** (11), які додаються. (Мал. C)

Розпаковування пристрою

- Вийміть пристрій з упаковки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, такий як фольга, матеріал наповнення, фіксатори кабелю і картон.
- Перевірте вміст упаковки.

Запуск

Під'єднання до мережі
Перевірте, чи напруга в мережі будинку відповідає зазначеній на пристрої. Перевірте інформацію на табличці з паспортними даними.

Перед першим використанням
Почистьте пристрій і приладдя, як описано в розділі "Чищення".

Експлуатація

1. Виберіть відповідне приладдя і розмістіть його в скляній тарілці.
2. Попереднє розігрівання не потрібне.
3. Наповніть тарілку продуктами.
4. Накрийте тарілку кришкою.
5. Щоб належним чином покласти ручку, спершу викрутіть болт на ручці.

> **Примітка.**
> Пристрій обладнано захисним перемика-чем. Якщо ручка не лежить належним чином, подачу живлення буде перервано.

6. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої ізольованої заземленої розетки 230 В, 50 Гц.
7. Налаштуйте, якщо потрібно, регулятор температури (4) і таймер (2). Поради щодо температури і часу приготування можна знайти в таблиці з порадами щодо приготування.

> **Примітка.**
> Термостат буде підтримувати потрібну температуру, допоки не мине попередньо встановлений час. Індикатор із галогенною колбою (5) позначає процес нагрівання.

8. Якщо під час приготування потрібно відкрити кришку тарілки, наприклад, щоб перемішати страву, неухильно дотримуйтесь поданих далі інструкцій.

   ○ Вимкніть пристрій, піднявши ручку (3) у вертикальне положення.
   ○ Вийміть штекер кабелю живлення з розетки. Час годинника продовжується автоматично.
   ○ Підніміть кришку, тримаючи її тільки за ручку.

> ⚠ **Попередження.**
> Пам'ятайте, що, коли відкрити кришку, з-під неї виходить гаряча пара. **Існує небезпека отримання опіків!**

> ⚠ **Увага.**
> ► Щоб підняти кришку, використовуйте **тільки** держак кришки, оскільки температура кришки дуже висока! (Мал. B)
> ► Не лийте холодну воду у гарячу ємність!

   ○ Щоб продовжити приготування, спершу накрийте тарілку кришкою, а тоді під'єднайте штекер кабелю живлення до розетки. Робота пристрою продовжиться, як тільки ручку буде надійно покладено на пристрій. Щодо часу приготування, пам'ятайте, що запущено таймер.

> **Примітка.**
> Після того, як мине встановлений час, прозвучить звуковий сигнал, сповіщаючи про закінчення процесу приготування. Вентилятор і галогенна лампочка вимкнуться автоматично.

Закінчення роботи
Якщо потрібно закінчити роботу, встановіть регулятор температури і таймер у положення OFF, а тоді вийміть штекер із розетки. Індикатор вимкнеться.

Поради щодо приготування страв у конвекційній печі

Інструкції зі смаження
- Поставте печеню на нижню підставку для гриля. Додайте трохи води, але так, щоб було покрито лише дно скляної тарілки.
- Під час приготування переверніть печеню 1 або 2 рази, поливаючи її соусом.

Інструкції з випікання/смаження
- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях.

- Переверніть товсті шматки м'яса, після того як мине половина часу приготування.

Інструкції з приготування на парі

Щоб приготувати на парі овочі або рибу, налийте на дно тарілки трохи води і додайте трави і спеції.

Інструкції з випікання

- Будь-яку термостійку форму для випікання можна поставити на нижню підставку для гриля. Діаметр посудини для забезпечення належної циркуляції повітря має становити максимум 26 см.
- Якщо потрібно спекти дуже соковитий торт без скоринки, обгорніть алюмінієвою фольгою форму для випікання. Після того як торт буде готовий, швидко зніміть фольгу, щоб верх торта міг трохи підсохнути.
- Торти та інші тістечка випікаються трохи швидше, ніж в інших звичайних печах.
- Заморожену піцу поставте просто на верхню підставку для гриля.
- Для приготування картоплі фрі поставте пристосування для приготування на парі на верхню підставку для гриля.

Інструкції з приготування тостів

- Тости та легкі закуски можна приготувати без попереднього розігрівання печі.
- Поставте продукти на одну з підставок для гриля або спершу на пристосування для приготування на парі.
- Злегка змочіть булочки, якщо вони вчорашні. Це для того, щоб вони були хрусткими.
- Також можна розігріти старі закуски, такі як крекери, чіпси або домашнє печиво. Печіть їх із максимальною температурою впродовж кількох хвилин, щоб вони знову стали хрусткими.

Інструкції з розморожування

- Конвекційна піч забезпечує більш рівномірний процес розморожування, ніж мікрохвильова піч.
- Встановіть регулятор температури у положення DEFROST. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.
- Для розморожування продуктів зменште вказану температуру на 20°C. Час розморожування в конвекційній печі також коротший на 30 - 50 % (наприклад, 10-15 хвилин замість 20).

Інструкції з розігрівання

Використовуйте нижчу температуру, ніж під час випікання, щоб продукти не підгоріли. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.

Таблиця з порадами щодо приготування страв

Примітка.
Час у таблиці наводиться виключно для довідки і може відрізнятись залежно від обставин.

Продукт	Розташування в тарілці	Температура в °C	Час приготування в хвилинах
Птиця			
Курка (ціла)	Нижня підставка для гриля	200	35 - 40
Частини	Верхня підставка для гриля	200	15 - 20
Індичка	Нижня підставка для гриля	200	60 - 90
Качка	Нижня підставка для гриля	200	50 - 60
Порада. Змажте птицю олією, попередньо додавши приправи.			
М'ясо/ сосиски			
Яловичина (1,5 кг), середньо просмажена	Нижня підставка для гриля	175	45 - 50
Стейки, середньо просмажені	Верхня підставка для гриля	250	8 - 10
Сосиски смажені	Нижня підставка для гриля	200	10
Порада. У випадку використання обох підставок для гриля, після збігу половини часу приготування, переверніть продукт, якщо верхня частина швидше припікається.			
Пироги			
Один шар	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Закритий пиріг із наповнювачем	Нижня підставка для гриля	175	30 - 35
Форма для випікання хліба	Нижня підставка для гриля	175	35 - 40

Випічка			
Пиріг (без наповнювача)	Верхня підставка для гриля	200	10 - 12
Пиріг (із наповнювачем)	Нижня підставка для гриля	175	25 - 30
Здоба	Нижня підставка для гриля	175	15 - 18
Меренга	Нижня підставка для гриля	175	5 - 8
Печиво	Нижня підставка для гриля	190	12 - 15
Дріжджовий хліб			
Хліб	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Рогалики	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Рогалики, хрусткі	Нижня підставка для гриля	100	5 - 10
Кукурудзяний хліб	Нижня підставка для гриля	175	10 - 20
Заморожена піца	Верхня підставка для гриля	200	10
Риба			
Риба	Верхня підставка для гриля	200	7 - 10
Морепродукти, пропарені	Нижня підставка для гриля	160	3 - 5

Чищення

⚠ **Попередження.**

► Перед тим як чистити пристрій, завжди від'єднуйте штекер кабелю живлення від мережі.
► Зачекайте, поки пристрій охолоне.
► Не занурюйте кришку у воду, щоб почистити її.
► Уникайте потрапляння води на галогенну лампочку.
► Вода не повинна потрапити на блок керування.

⚠ **Увага.**

► Не лийте холодну воду у гарячу ємність!
► Не використовуйте дротяну щітку або інші предмети, що можуть подряпати пристрій.
► Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Кришка

Щоб видалити бризки і залишки їжі з кришки використовуйте вологу ганчірку. У разі складних забруднень використовуйте слабкий засіб для миття посуду.

Пристосування для приготування на парі і розширювальне кільце

Чистьте вручну у теплій воді. Тоді добре висушіть. Ці частини не можна мити в посудомийних машинах.

Скляна тарілка без кришки, підставки для гриля, рожни для гриля, щипці і держак кришки

- Чистьте ці частини вручну у теплій воді за допомогою слабкого засобу для миття посуду.
- Під час полоскання під чистою водою змийте залишки піни; добре висушіть.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює.	- Пристрій не під'єднано до мережі живлення. - Пристрій пошкоджено.	- Перевірте відображення індикатора. - Підключіть пристрій до іншої розетки. - Зв'яжіться зі службою підтримки споживачів.
Страва готується нерівномірно.	Нерівномірна циркуляція повітря.	- Покладіть продукти посередині тарілки, залишивши вільне місце біля скляної стінки. - Не кладіть продукти на одному рівні. Використовуйте підставки як подвійну підставку.
Їжа припікається зверху, але ще не готова.	Їжа розташована занадто близько до гриля.	- Поставте їжу на нижню підставку для гриля. - Зробіть конвекційну піч більшою за допомогою розширювального кільця. - Накрийте на деякий час їжу алюмінієвою фольгою.

Технічні характеристики

Модель: ....HLO 2207 CB
Напруга: .... 220-240 В, 50/60 Гц
Вхідна потужність:........................1200-1400 Вт
Клас захисту:...I
Ємність: ....12 л + 6 л
Вага нетто: ....6,3 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

УКРАЇНСЬКА

General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
  Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- Do only use original parts.
- Please observe the following “Special safety instructions”.

ENGLISH

Children and disabled persons

- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

⚠ **Warning!**
Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to ensure they do not play with the device.

Symbols in this user manual
Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

 **Warning:**
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

 **Caution:**
Indicates potential dangers for the device or other objects.

 **Note:**
Highlights tips and information for you.

Special Safety Precautions

 **Warning: Risk of burns!**

- ► During use, the temperature of the touchable surface may become very high.
- ► Hold at the handles and wear oven mittens.
- ► Always put the lid on the bowl before connecting the mains plug and turning on the device on.
- ► Let the device cool down before attaching or removing accessory parts.
- ► Do not carry or lift the device during operation; first turn off and then disconnect the mains plug. Always use both hands to carry the device!

 **Caution:**

- ► Do not place the device on or near other electrical appliances (hotplates), heating gas flames or in stoves.
- ► Make sure the mains cable does not touch any hot parts of the device.

- Place the device on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Do not operate the device by an external timer or separate remote control system.

 **Note:**
A safety switch on the control unit prevents the device from turning on if the handle does not rest properly on the device.

- Always turn off the device (e.g. by lifting up the handle (3)) before disconnecting the mains plug from the socket.

Location of controls

1 Control lamp POWER (operation)
2 TIME (clock timer)
3 Handle with safety bolt
4 TEMP (Infinite temperature control for thermostat)
5 Control lamp HEAT (heating)
6 Cover including control unit
7 Extension ring
8 Stand
9 Glass bowl
10 Lid holder
11 Tongs
12 Lower grill rack

Accessories (without picture)
Upper grill rack, steam attachment, 4 skewers

Intended use

This device is intended for
roasting, broiling, barbecuing, steaming, baking, toasting, defrosting and reheating hard foodstuffs.
It is exclusively intended for this purpose and may only used accordingly.
Only use the device as described in this instruction manual.
Any other use is unintended and may cause physical damage or injuries.
Clatronic International GmbH does not accept any liability for damage caused by unintended use.

User note

The convection oven is a new, inexpensive and portable device with all advantages of bigger convection ovens. It operates fast and saves energy.

- If you try a receipt for the first time with your convection oven, observe the cooking or baking process whilst looking through the glass bowl. The cooking time of convection ovens is shorter.
- Make sure to evenly distribute the food in the oven in order to allow for a steady and maximum air circulation.
- Place the foodstuffs in the center of the bowl (9). Keep space of 2.5 cm to 3.5 cm to the glass wall.
- Use the **grill racks** as dual stands for the foodstuffs to be placed at different levels (see table of cooking guide). Avoid piling foodstuffs on one level for cooking more food. If the air can not circulate around the food, only the surface of the food will be cooked.
- Place the **steam attachment** on one of the grill racks. You may steam vegetables along with cooking the main dish by wrapping them in aluminum foil.

 **Caution:**
The foil must be wrapped safely in order not to fly away or being sucked by the fan.

- To increase the capacity of your convection oven (e.g. for higher foodstuffs which is placed on the upper grill rack), please use the **extension ring** (7). Put it at its smaller radius into the glass bowl, so it may not shift out of place.
- If the cooking process finishes before the preset time has elapsed, please turn the temperature control (4) to OFF. Leave the fan (2) on in order to keep the food crispy.
- Use the included **tongs** (11) to easily remove the different attachments from the bowl. (Fig. C)

Unpacking the device

- Take the device from the packaging.
- Remove any packaging material such as foils, filling material, cable holders and cardboard packaging.
- Check the scope of delivery.

Starting up

Mains power connection
Make sure the mains voltage in your household corresponds to the one of the device. Check the information on the rating plate.

Prior first time use
Clean the device and accessories as described under “Cleaning”.

Operation

1. Choose the appropriate accessories and place them into the glass bowl.
2. Preheating is not required.
3. Fill the bowl with foodstuffs.
4. Cover the bowl with the lid.

ENGLISH

5. In order to rest the handle properly, first release the bolt on the handle.

> **Note:**
> The device features a safety switch. If the handle does not rest properly, the electric circuit will be interrupted.

6. Connect the mains cable to a properly installed isolated ground receptacle of 230V, 50 Hz.
7. Set the temperature control (4) and clock timer (2) as desired. You will find suggestions for cooking temperatures and times in the table of the cooking guide.

> **Note:**
> The thermostat keeps the desired temperature until the pre-set time has elapsed. The control lamp with its halogen bulb (5) indicates the heating process.

8. If it becomes necessary to open the bowl during cooking, for example to turn the food over, it is imperative to observe the following instructions:
   - ○ Turn the device off by lifting the handle (3) to the upright position.
   - ○ Disconnect the plug from the mains. The clock time continues automatically.
   - ○ Lift the lid by the handle only.

> ⚠ **Warning:**
> Please mind the escaping steam when opening the lid. **Risk of burns!**

> △ **Caution:**
> ► As the temperature of the lid is very high, please **only** use the lid holder to keep the lid! (Fig. B)
> ► Do not pour cold water into the hot container!

   - ○ To continue cooking, first close the bowl and connect the plug to the mains. The operation continues as soon as the handle rests properly on the device. Concerning the cooking time, please keep in mind that the timer had been running in the meantime.

> **Note:**
> After the pre-set time has elapsed, an acoustic signal will sound indicating the end of the cooking process. The fan and the halogen lamp will automatically turn off.

Finishing the operation

If you want to finish operation, set the temperature control and the clock timer to OFF and disconnect the plug from the mains. The control lamps will turn off.

Cooking guide for the convection oven

Instructions for roasting

- Place the roast on the lower grill rack. Add some water, but only covering the bottom of the glass bowl.
- Turn the roast 1 or 2 times during cooking, basting it with the gravy.

Instructions for baking/ broiling

- Use the **grill racks** as dual stands in order to place the foodstuffs at different levels.
- Turn thick meat pieces after half of the cooking time has elapsed.

Instructions for steaming

Fill the bottom of the bowl with some water and tasty herbs and spices for steaming vegetables or fish.

Instructions for baking

- You may place any heat resistant baking pan onto the lower grill rack. Because of the air circulation the diameter should be of maximum 26 cm.
- If you want to bake a very juicy cake without a crust, attach aluminum foil over the baking pan. Remove the foil shortly before the cake is done, so the top of the cake may slightly dry up.
- Cakes and other cookies are baked a little bit faster than in other common ovens.
- Place frozen pizza directly on the upper grill rack.
- Use the steam attachment on the upper grill rack for baking French fries.

Instructions for toasting

- You may toast bread and snacks without preheating the oven.
- Place the bakery products on one of the grill racks or first on the steam attachment.
- Slightly moisten bread rolls that are from the previous day. This way they will crisp up nicely.
- You may also warm up older snacks such as crackers, chips or cookies. Bake them at maximum heat for a few minutes only, so they will become crispy again.

Instructions for defrosting

- The convection oven provides for a more evenly defrosting process than a micro wave.
- Set the temperature control to DEFROST. Check the food every 5 to 10 minutes.
- In order to cook frozen food, lower the specified temperature by 20°C. The cooking time in the convection oven is also 30 - 50 % shorter (e.g. 10 to 15 minutes instead of 20 minutes).

Instructions for reheating

Use lower temperatures when reheating in order not to burn your food. Check the food every 5 to 10 minutes.

Cooking table

Note:
These time specifications are for reference only and may vary depending on the circumstances.

Food	Position in the bowl	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Poultry			
Chicken (whole)	Lower grill rack	200	35 - 40
Parts	Upper grill rack	200	15 - 20
Turkey	Lower grill rack	200	60 - 90
Duck	Lower grill rack	200	50 - 60
Hint: Brush with oil after flavoring			
Meat/ sausages			
Roast beef (1.5 kg), medium done	Lower grill rack	175	45 - 50
Steaks, medium done	Upper grill rack	250	8 - 10
Sausages, roasted	Lower grill rack	200	10
Hint: When using both grill racks, change the food after half of the cooking time has elapsed if the upper food gets crispy faster.			
Cakes			
One layer	Lower grill rack	175	15 - 20
Covered cake with filling	Lower grill rack	175	30 - 35
Loaf pan	Lower grill rack	175	35 - 40
Pastry			
Pie (without filling)	Upper grill rack	200	10 - 12
Pie (with filling)	Lower grill rack	175	25 - 30
Muffins	Lower grill rack	175	15 - 18
Meringue	Lower grill rack	175	5 - 8
Cookies	Lower grill rack	190	12 - 15
Yiest bread			
Loaf	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls, crisped up	Lower grill rack	100	5 - 10
Corn pone	Lower grill rack	175	10 - 20
Frozen pizza	Upper grill rack	200	10
Fish			
Fish	Upper grill rack	200	7 - 10
Sea shells, steamed	Lower grill rack	160	3 - 5

Cleaning

Warning:
- ▶ Always disconnect the mains plug before cleaning.
- ▶ Wait until the device has cooled down.
- ▶ Do not immerse the lid into water for cleaning.
- ▶ Protect the halogen lamp from water.
- ▶ Water must not to enter the control unit.

Caution:
- ▶ Do not pour cold water into the hot container!
- ▶ Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning detergents.

Lid
Use a wet cloth to remove splashes and remains from the lid. Use a mild detergent in case of heavy staining.

Steam attachment and extension ring
Clean by hand in warm dishwater. Then dry thoroughly. These parts are not suitable for dishwashers.

Glass bowl without lid, grill racks, grill skewers, tongs and lid holder
- Clean these parts by hand in warm dishwater with a mild detergent.
- Then rinse under clean water to remove soap residue; dry thoroughly.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Device does not function.	- Device is not connected to the mains. - Device is defective.	- Check the proper position of the lid. - Check another wall socket. - Please contact our customer service.
A whole piece of food is cooked unevenly.	Air circulation is not even.	- Place the food in the center of the bowl leaving space to the glass bowl. - Do not pile food on one level. Use the racks as dual stands.
The food is burnt on top but not yet cooked.	The food is too close to the grill.	- Place the food on the lower grill rack or - enlarge the convection oven with the extension ring. - Temporarily cover the food with aluminum foil.

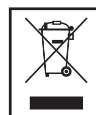
ENGLISH

Technical Specifications

Model: ....HLO 2207 CB
Voltage supply: .... 220-240 V, 50/60 Hz
Power input:..................................... 1200-1400W
Protection class: I
Capacity:.. 12 l + 6 l
Net weight: 6.3kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical applicances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkowania i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkowania.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
  Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru**. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Należy przestrzegać poniższych „Specjalnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

> ⚠ **Ostrzeżenie!**
> Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

> ⚠ **Ostrzeżenie:**
> Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

> ⚠ **Uwaga:**
> Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

> **Wskazówka:**
> Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Szczególne środki ostrożności

> ⚠ **Ostrzeżenie: ryzyko poparzeń!**
> - ► W trakcie użytkowania temperatura powierzchni urządzenia może stać się bardzo wysoka.
> - ► Chwytać za uchwyty, używając jednopalcowych rękawic termo-ochronnych.
> - ► Przed podłączeniem wtyczki do sieci zasilania i włączeniem urządzenia zawsze umieszczać pokrywę urządzenia na jego misce.
> - ► Przed przystąpieniem do zamocowania czy usunięcia elementów wyposażenia urządzenie pozostawić na chwilę, aby ostygło.
> - ► Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas jego pracy; najpierw wyłączyć a następnie wyjąć wtyczkę z sieci zasilania. Do dźwigania urządzenia zawsze używać obu rąk!

> ⚠ **Uwaga:**
> - ► Nie stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych (płyt grzejnych), maszynek gazowych czy piekarników.
> - ► Sprawdzić, czy kabel zasilania nie dotyka żadnej z gorących części urządzenia.

- Urządzenie postawić na termoodpornej powierzchni!
- Trzymać w bezpiecznej odległości (15 cm) od łatwopalnych obiektów, takich jak meble, zasłony itp.!
- Nie użytkować urządzenia wykorzystując zewnętrzny regulator czasowy (timer) czy osobny układ zdalnego sterowania.

ℹ Wskazówka:
Wyłącznik bezpieczeństwa na zespole sterującym zabezpiecza urządzenie przed włączeniem w przypadku niewłaściwego spoczywania uchwytu na urządzeniu.

- Przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka sieci zasilania należy zawsze wyłączyć urządzenie (np. przez uniesienie uchwytu (3)).

Lokalizacja kontrolek

1 Kontrolka POWER (praca)
2 TIME (zegar)
3 Uchwyt wraz z zasuwką zabezpieczającą
4 TEMP (nieograniczony sterownik temperatury do termostatu)
5 Kontrolka HEAT (grzanie)
6 Pokrywa/wieko wraz z zespołem sterującym
7 Pierścień rozszerzenia
8 Stojak
9 Miska szklana
10 Statyw wieka
11 Szczypce
12 Stojak rusztu dolnego

Wyposażenie dodatkowe (poza rysunkiem)
Stojak rusztu górnego, przyłącze pary, 4 szpikulce

Przeznaczenie

Urządzenie to jest przeznaczone do pieczenia, opiekania, opiekania na ruszcie, gotowania na parze, pieczenia ciast, sporządzania grzanek , rozmrażania i odgrzewania żywności.
Zaprojektowano je tylko do tych celów i można je użytkować jedynie stosownie do nich.
Urządzenie używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
Jakiekolwiek inne użytkowanie może przynieść niezamierzone skutki i może spowodować fizyczne uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
Clatronic International GmbH nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieodpowiednim użytkowaniem urządzenia.

Uwagi dla użytkownika

Piekarnik konwekcyjny jest to nowe, niedrogie i przenośne urządzenie ze wszystkimi zaletami dużych piekarników konwekcyjnych. Działa szybko i energooszczędnie.

- Przy pierwszej próbie wykonania przepisu przy zastosowaniu swojego piekarnika konwekcyjnego należy przestrzegać procesu gotowania i pieczenia poprzez obserwację wnętrza szklanej misy. Czas gotowania w piekarnikach konwekcyjnych jest krótszy.
- Sprawdzić równomierne rozłożenie przygotowywanego jedzenia w piekarniku celem umożliwienia stabilnej i maksymalnej cyrkulacji powietrza.
- Artykuły żywnościowe umieścić pośrodku miski (9), tak aby zapewnić przestrzeń od 2,5 cm do 3,5 cm do szklanej ścianki miski.
- Używać **stojaków rusztowych** jako podwójnych rusztów do rozmieszczania żywności na różnych poziomach (patrz tabela poradnika gotowania). Unikać układania żywności w stosy na jednym poziomie celem gotowania większej ilości pożywienia. Jeśli powietrze nie będzie miało możliwości cyrkulacji wokół żywności, to ugotuje/upiecze się jedynie powierzchnia przygotowywanej porcji.
- Umieścić **przyłącze parowe** na jednym ze stojaków rusztowych. Można gotować warzywa na parze wraz z gotowaniem dania głównego, owijając je w folię aluminiową.

 **Uwaga:**
Należy owinąć folią tak szczelnie, aby się nie odwinęła i nie została zassana przez wentylator.

- Aby zwiększyć wydajność pracy piekarnika konwekcyjnego (np. w przypadku większych objętości porcji żywności umieszczanej na górnym stojaku rusztowym), prosimy używać **pierścień rozszerzenia** (7). Umieścić go jego mniejszym promieniem w misce szklanej, taka by nie mógł się przesuwać.
- Po zakończeniu procesu gotowania, zanim upłynie nastawiony czas, należy wyłączyć regulator temperatury (4) ustawiając go w położeniu OFF. Pozostawić włączony wentylator (2) celem zachowania chrupkości przygotowywanej żywności.
- Używać będących na wyposażeniu urządzenia **szczypiec** (11) celem łatwego usuwania poszczególnych elementów z wnętrza miski. (Rys. C)

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z jego opakowania.
- Usunąć wszelkie elementy opakowania, takie jak folie, materiał wypełniający, uchwyty kabla oraz opakowanie kartonowe.
- Sprawdzić zakres dostawy.

Uruchomienie urządzenia

Podłączenie do sieci zasilania
Sprawdzić, czy napięcie zasilania w gospodarstwie domowym odpowiada napięciu nominalnemu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej.

Pierwsze zastosowanie urządzenia
Urządzenie wraz z jego wyposażeniem dodatkowym oczyścić zgodnie z opisem w rozdziale “Czyszczenie”.

Praca

1. Wybrać stosowne akcesoria dodatkowe i umieścić je w szklanej misce.
2. Nie ma konieczności wstępnego podgrzania.
3. Miskę napełnić żywnością.
4. Przykryć miskę wiekiem/pokrywą.
5. Aby uchwyt mógł właściwie spocząć na swoim miejscu, najpierw zwolnić zasuwkę na uchwycie.

Wskazówka:
Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli uchwyt nie spoczywa właściwie, zostanie przerwany obwód elektryczny.

6. Kabel zasilający należy właściwie zamocować w izolowanym gniazdku sieciowym 230V, 50 Hz.
7. Nastawić regulator temperatury (4) oraz zegar (2) zgodnie z wymaganiami. Sugestie temperatury gotowania oraz czasów obróbki termicznej można znaleźć w tabeli poradnika gotowania.

Wskazówka:
Termostat utrzymuje żądaną temperaturę, dopóki nie minie nastawiony czas. Kontrolka wraz z jej halogenową żarówką (5) wskazuje trwanie procesu gotowania.

8. W przypadku konieczności otwarcie miski w trakcie procesu gotowania, np w celu odwrócenia porcji żywności, należy bezwzględnie przestrzegać następujących instrukcji:
   - Wyłączyć urządzenie przez uniesienie uchwytu (3) do pionowego położenia.
   - Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Czas zegara nadal upływa automatycznie.
   - Unieść wieko/pokrywę urządzenia tylko używając do tego celu uchwyt.

⚠ Ostrzeżenie:
Uważać na uchodzącą parę przy unoszeniu wieka/pokrywy. **Ryzyko poparzeń!**

⚠ Uwaga:
► Ponieważ temperatura pokrywy jest bardzo wysoka, należy **jedynie** używać uchwytu wieka do trzymania pokrywy/wieka! (Rys. B)
► Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!

   - W celu kontynuacji gotowania najpierw należy zamknąć miskę i włożyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Urządzenie nadal pracuje, dopóki uchwyt wieka spoczywa właściwie na urządzeniu. Co do czasu gotowania, to należy pamiętać, że zegar (minutnik) cały czas pracuje bez przerwy.

Wskazówka:
Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, wskazujący koniec procesu gotowania. Automatycznie wyłączy się wentylator wraz z lampą halogenową.

Zakończenie pracy
W celu zakończenia pracy urządzenia, wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położenie OFF i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieci zasilania. Zgasną kontrolki.

Poradnik gotowania w piekarniku konwekcyjnym

Instrukcje pieczenia
- Pieczeń umieścić na dolnym ruszcie. Dodać niewielką ilość wody, tylko tyle, aby przykryć dno szklanej miski.
- W trakcie gotowania pieczeń obrócić 1 lub 2 razy, polewając ją sosem.

Instrukcje gotowania / opiekania

- Wykorzystywać **stojaki rusztowe** jako podwójne półeczki do umieszczania elementów żywności na różnych poziomach.
- Grube kawałki mięsa obracać po upływie połowy nastawionego czasu gotowania.

Instrukcje gotowania na parze

W celu ugotowania warzyw lub ryby na parze dno miski napełnić niewielką ilością wody oraz ziołami i przyprawami do smaku.

Instrukcje pieczenia ciasta

- Na dolnym ruszcie można umieścić talerz żaroodporny. Jego średnica powinna być nie większa niż 26 cm z powodu zapewnienia cyrkulacji powietrza w urządzeniu.
- Jeśli chcesz upiec ciasto bardzo soczyste/ wilgotne, bez skórki, owiń je szczelnie folią aluminiową. Tuż przed zakończeniem pieczenia ciasta usuń folię, tak aby ciasto mogło lekko przeschnąć.
- Ciasta i inne wypieki pieką się troszkę szybciej niż w innych powszechnie stosowanych piekarnikach.
- Zmrożoną pizzę kłaść bezpośrednio na górnym stojaku rusztowym.
- Do pieczenia frytek używać przyłącze parowe na górnym ruszcie.

Instrukcje do przygotowania grzanek

- Nie ma potrzeby wstępnego ogrzania piekarnika do pieczenia grzanek i przekąsek.
- Pieczywo umieścić na jednym ze stojaków rusztowych lub najpierw na przyłączu parowym.
- Jeśli bułki są z poprzedniego dnia najpierw należy zwilżyć ich powierzchnie. Dzięki temu staną się przyjemnie chrupiące.
- Można także podgrzewać starsze przekąski, takie jak krakersy, chipsy czy ciastka. Piec je na maksymalnym grzaniu jedynie przez kilka minut, tak aby stały się znowu chrupiące.

Instrukcje rozmrażania

- Piekarnik konwekcyjny zapewnia bardziej równomierny proces rozmrażania niż mikrofalówka.
- Regulator temperatury nastawić na DEFROST. Sprawdzać rozmrażaną żywność co 5 do 10 minut.
- Aby ugotować zmrożoną żywność, należy temperaturę obniżać do określonej wartości co 20°C. Czas gotowania w piekarniku konwekcyjnym jest także krótszy o około 30 - 50 % (np. 10 do 15 minut zamiast 20 minut).

Instrukcje odgrzewania

Przy podgrzewaniu stosować niższe temperatury, aby nie przypalić przygotowywanej żywności. Jedzenie sprawdzać co 5 do 10 minut.

Tabela gotowania

Wskazówka:
Poniżej przedstawione wykazy czasów należy traktować jedynie orientacyjnie, gdyż mogą się zmieniać w zależności od okoliczności.

Żywność	Położenie w misce	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Drób			
Kurczak (w całości)	Ruszt dolny	200	35 - 40
Porcje	Ruszt górny	200	15 - 20
Indyk	Ruszt dolny	200	60 - 90
Kaczka	Ruszt dolny	200	50 - 60
Sugestia: po przyprawieniu przesmarować olejem			
Mięso/ kiełbaski			
Pieczeń wołowa (1,5 kg), średnio upieczona	Ruszt dolny	175	45 - 50
Befsztyki, średnio upiecz.	Ruszt górny	250	8 - 10
Kiełbaski, opieczone	Ruszt dolny	200	10
Sugestia: przy wykorzystywaniu obu rusztów, po upływie połowy czasu pieczenia zmienić położenie żywności, ponieważ zazwyczaj porcje na górnym ruszcie szybciej stają się chrupiące.			
Pieczywo			
Jedna warstwa	Ruszt dolny	175	15 - 20
Ciasto powlekane z farszem	Ruszt dolny	175	30 - 35
Chleb w formie	Ruszt dolny	175	35 - 40
Ciasta			
Placek (bez nadzienia)	Ruszt górny	200	10 - 12
Placek (nadziewany)	Ruszt dolny	175	25 - 30
Babeczki	Ruszt dolny	175	15 - 18
Beza	Ruszt dolny	175	5 - 8

Kruche ciastka	Ruszt dolny	190	12 - 15
Chleb drożdżowy			
Chleb	Ruszt dolny	175	15 - 20
Bułki	Ruszt dolny	175	15 - 20
Bułki, chrupiące	Ruszt dolny	100	5 - 10
Chleb kukurydziany	Ruszt dolny	175	10 - 20
Pizza mrożona	Ruszt górny	200	10
Ryby			
Ryba	Ruszt górny	200	7 - 10
Skorupiaki, gotowane na parze	Ruszt dolny	160	3 - 5

Czyszczenie

 **Ostrzeżenie:**
- ► Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- ► Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ► Nigdy nie zanurzać pokrywy/wieka celem jego umycia.
- ► Chronić lampkę halogenową przed wodą.
- ► Woda nie może się dostać do zespołu sterującego.

 **Uwaga:**
- ► Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- ► Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- ► Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Pokrywa/wieko
Do usuwania plam i pozostałości na wieku urządzenia używać jedynie mokrej ścierki. W przypadkach dużego zabrudzenia stosować łagodnego środka do zmywania naczyń.

Przyłącze parowe oraz pierścień rozszerzenia
Czyścić ręcznie w ciepłej wodzie do mycia naczyń. Następnie staranni osuszyć. Te części nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Miska szklana bez pokrywy/wieka, stojaki rusztowe, szpikulce rusztowe, szczypce oraz statyw do wieka
- Te części myć ręcznie w wodnym roztworze łagodnego środka do mycia naczyń.
- Następnie przepłukać w czystej wodzie celem usunięcia pozostałości detergentu; starannie osuszyć.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	- Brak podłączenia do sieci zasilania. - Urządzenie jest uszkodzone.	- Sprawdzić właściwe położenie wieka. - Sprawdzić inne gniazdko zasilania. - Należy skontaktować się z naszym serwisem klienta.
Nierówno upieczona/ugotowana porcja przygotowywanej żywności.	Nierównomierna cyrkulacja powietrza.	- Porcję umieścić pośrodku miski, pozostawiając przestrzeń w szklanej misce. - Żywności nie układać jedno na drugim na jednym poziomie. Używać półek jako podwójne stojaki rusztowe.
Porcja jest nadmiernie spieczona od góry, natomiast niedopieczona u spodu.	Porcja jest zbyt blisko rusztu.	- Żywność umieścić na dolnym ruszcie lub - powiększyć piekarnik konwekcyjny pierścieniem rozszerzenia. - Chwilowo przykryć porcje folią aluminiową.

Techniczne specyfikacje

Model: ....HLO 2207 CB
Napięcie zasilania:.............. 220-240 V, 50/60 Hz
Moc wejściowa: 1200-1400W
Klasa bezpieczeństwa: I
Pojemność:.. 12 l + 6 l
Waga netto: 6,3kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:
- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konser¬wacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „kubła na kółkach“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Obecné bezpečnostní směrnice

Před použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento Návod k obsluze a uchovejte ho společně se Záručním listem, pokladní stvrzenkou a je-li to možné s originálním obalem včetně všech vnitřních částí tohoto obalu. Jestliže prodáte zařízení třetí osobě, přiložte i tento Návod k obsluze.

- Zařízení používejte pouze pro soukromé účely a činnosti, pro které je zařízení určeno. Zařízení není určeno pro komerční použití. Zařízení nepoužívejte venku. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním světlem, vlhkostí (neponořujte jej za žádných okolností do tekutin) a ostrými hranami. Zařízení nepoužívejte, pokud máte vlhké ruce. Pokud zařízení navlhne, okamžitě jej vytáhněte ze zásuvky.
- Zařízení vždy vypněte a vytáhněte ze zásuvky (tahejte za zástrčku, ne za kabel) když zařízení nepoužíváte nebo když připojujete doplňky, během čištění nebo při poruše.
- Při provozu nenechávejte zařízení **bez dozoru**. Zařízení vždy vypněte, když odcházíte z místnosti. Vytáhněte zařízení ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte zařízení a kabel, zda nemají známky poškození. Nepokračujte v provozu zařízení, pokud došlo k poškození.
- Zařízení sami neopravujte. Kontaktujte prosím oprávněnou osobu. Za účelem vyhnutí se rizikům, poškozený rozvodový kabel musí být výrobcem, našim zákaznickým servisem nebo nějakým jiným odborníkem nahrazen rovnocenným kabelem.
- Používejte pouze originální díly.
- Povšimněte si prosím následujících “Speciálních bezpečnostních informací”.

Děti a hendikepované osoby

- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastikové sáčky a fólie, polystyrénové díly atd.) mimo dosah dětí.

> ⚠ **Výstraha!**
> Nedovolte, aby si malé děti hrály s fóliemi z plastů. **Hrozí jim nebezpečí udušení!**

- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní způsobilostí nebo nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud nemají dohled nebo pokyny, které se vztahují k používání zařízení, od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlížejte na děti, aby jste se ujistili, že si se zařízením nehrají.

Symboly v tomto Návodu k obsluze

Poznámky důležité pro vaši bezpečnost jsou zvýrazněny. Věnujte jim absolutní pozornost, abyste předešli zranění, nehodám nebo poškození zařízení.

> ⚠ **Výstraha!**
> Varuje vás o nebezpečí, které hrozí vašemu zdraví nebo indikuje potenciální nebezpečí zranění.

> ⚠ **Pozor:**
> Indikuje potenciální nebezpečí, které hrozí zařízení nebo jiným předmětům.

> **i Poznámka:**
> Zvýrazňuje tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní opatření

> ⚠ **Výstraha: Nebezpečí popálení!**
> ► Během používání může být teplota dotykového povrchu velice vysoká.
> ► Držte za rukojeť a používejte kuchařské rukavice.
> ► Vždy položte víko na mísu před zapojením do elektrické zásuvky a zapnutím spotřebiče.
> ► Nechejte spotřebič před připojením nebo odebráním příslušenství zchladnout.
> ► Nepřenášejte nebo nezdvihejte spotřebič během provozu; nejprve ho vypněte a odpojte ze sítě. Při manipulaci se spotřebičem vždy používejte obě ruce!

> ⚠ **Pozor:**
> ► Nepokládejte spotřebič na nebo do blízkosti jiných elektrických přístrojů (varné plotýnky), plynového sporáku nebo kamen.
> ► Ujistěte se, že napájecí kabel se nedotýká žádné horké části spotřebiče.

- Spotřebič položte na tepluodolné místo!
- Udržujte dostatečnou vzdálenost (15 cm) od vysoce hořlavých předmětů jako je nábytek, záclony, aj!
- Neprovozujte spotřebič na externí časovač nebo samostatný dálkový ovládací systém.

ℹ Poznámka:
Bezpečnostní spínač na ovládací jednotce zabraňuje zapnutí spotřebiče, jestliže madlo není správně usazené na spotřebiči.

- Vždy vypínejte spotřebič (např. zvednutím rukojeti (3)) před odpojením zástrčky ze zásuvky.

Umístění ovladačů

1 Kontrolka POWER (provoz)
2 TIME (časovač)
3 Rukojeť s pojistkou
4 TEMP (ovládání teploty pro termostat)
5 Kontrolka HEAT (ohřev)
6 Kryt včetně ovládací jednotky
7 Kroužek nástavce
8 Stojan
9 Skleněná nádoba
10 Držák víka
11 Kleště
12 Spodní mřížkový rošt

Příslušenství (bez obrázku)
Vrchní mřížkový rošt, napařovací nástavec, 4 jehlice

Zamýšlené použití

Tento spotřebič je určený k pečení, restování, opékání, napařování, vypékání, rozmrazování a opětovnému ohřevu pevných potravin.
Je určen výhradně k tomuto účelu a může být používán pouze odpovídajícím způsobem.
Používejte tento spotřebič pouze podle pokynů v tomto návodu k obsluze.
Jakékoliv jiné použití je nezáměrné a může způsobit fyzickou újmu nebo zranění.
Clatronic International GmbH nepřijímá žádnou odpovědnost za škodu způsobenou nezáměrným použitím.

Poznámka pro uživatele

Konvekční trouba je nový, nenákladný a přenosný spotřebič se všemi výhodami velké trouby. Pracuje rychle a šetří energií.
- Jestliže budete připravovat v konvekční troubě svůj první recept, dohlédněte na proces vaření nebo pečení pomocí pozorování skrz skleněnou nádobu. Doba vaření u konvekční trouby je kratší.
- Ujistěte se o rovnoměrném rozprostření jídla v troubě tak, aby se zaručila neustálá a maximální cirkulace vzduchu.
- Vložte jídlo doprostřed nádoby (9). Udržujte vzdálenost 2,5 cm až 3,5 cm od skla nádoby.
- Použijte **mřížkové rošty** jako dvojité patro k umístění jídla do různé výšky (viz tabulka v průvodci vařením). Vyhněte se pokládání jídla na sebe do jediné úrovně pro uvaření více jídla. Nebude-li vzduch moci obtékat okolo jídla, uvaří se pouze povrch jídla.
- Položte **napařovací nástavec** na některý z mřížkových roštů. Zeleninu lze dusit spolu s vařením hlavního chodu zabalením do hliníkové fólie.

 **Pozor:**
Fólie musí být zabalena bezpečně, aby neodlétla nebo se nedostala do ventilátoru.

- Ke zvýšení objemu Vaší konvekční trouby (např. pro vyšší potraviny umístěné na vrchním mřížkovém roštu) používejte, prosím, **kroužek nástavce**(7). Vložte ho menším obvodem do skleněné nádoby, aby se nemohl posunout z místa.
- Jestliže proces vaření skončí dříve než uběhne nastavený čas, vypněte, prosím, ovládání teploty (4) do polohy OFF. Ventilátor (2) nechte zapnutý, aby jídlo bylo křehké.
- Použijte dodané **kleště** (11) ke snadnému vyjmutí různých nástavců z nádoby. (Obr. C)

Rozbalení spotřebiče

- Spotřebič vyjměte z obalu.
- Odstraňte obalový materiál jako fólie, výplň, držáky kabelu a kartonový obal.
- Zkontrolujte obsah balení.

Začínáme

Zapojení do elektrické sítě
Ujistěte se, že napětí elektrické sítě ve Vaší domácnosti odpovídá spotřebiči. Zkontrolujte informace na výkonovém štítku.

Před prvním použitím
Očistěte spotřebič a příslušenství dle popisu v kapitole "Čištění".

Provoz

1. Vyberte vhodné příslušenství a umístěte ho do nádoby.
2. Předehřívání není potřeba.
3. Naplňte nádobu jídlem.
4. Zakryjte nádobu poklicí.

5. Abyste rukojeť správně nasadili, uvolněte nejprve pojistku.

Poznámka:
Spotřebič má bezpečnostní pojistku. Není-li rukojeť nasazená správně, elektrický obvod bude přerušen.

6. Napájecí šňůru zapojte do správně nainstalované uzamněné elektrické zásuvky 230 Voltů, 50Hz.
7. Nastavte ovládání teploty (4) a časovač (2), jak je žádoucí. Doporučené teploty a doby vaření naleznete v průvodci vařením.

Poznámka:
Termostat udržuje požadovanou teplotu, dokud neuplyne nastavený čas. Kontrolka s halogenovou žárovkou (5) udává proces ohřevu.

8. Bude-li nutné nádobu otevřít během vaření, například k otočení jídla, je naprosto nezbytné dodržovat následující pokyny:
   ○ Vypněte spotřebič zvednutím rukojeti (3) do svislé polohy.
   ○ Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nastavený čas bude pokračovat automaticky.
   ○ Víko zvedejte pouze za rukojeť.

Výstraha:
Při otevírání víka si dejte pozor na unikající páru. **Nebezpečí popálení!**

Pozor:
► Jelikož teplota víka je velice vysoká, používejte, prosím, **pouze** držák víka pro jeho uchování! (Obr. B)
► Nenalívejte studenou vodu do horké nádoby!

   ○ Po pokračování ve vaření nejprve uzavřete nádobu a pak zapojte zástrčku do zásuvky. Spotřebič se spustí, jakmile rukojeť správně dosedne na spotřebič. Pokud jde o dobu vaření, vemte, prosím, na vědomí, že časovač mezitím běžel.

Poznámka:
Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál udávající konec doby vaření. Ventilátor a halogenová kontrolka se automaticky vypnou.

Ukončení provozu spotřebiče
Chcete-li provoz ukončit, nastavte ovládání teploty a časovač do polohy OFF a odpojte zástrčku ze sítě. Kontrolky zhasnou.

Průvodce vařením pro konvekční troubu

Pokyny k pečení (masa)
- Položte pečeni na spodní mřížkový rošt. Přidejte trochu vody, ale jen pro zakrytí dna skleněné nádoby.
- Pečeni během vaření 1 nebo 2 krát otočte a podlejte ji šťávou.

Pokyny k pečení/restování
- Použijte **mřížkové rošty** jako dvojité patro k umístění jídla do různé výšky.
- Silné kusy masa otáčejte po uplynutí půlky doby vaření.

Pokyny k dušení
Naplňte dno nádoby vodou a dochucovacím kořením a bylinkami pro dušení zeleniny nebo ryb.

Pokyny k pečení
- Na spodní grilovací rošt lze položit jakoukoliv tepluodolnou formu na pečení. Kvůli cirkulaci vzduchu by průměr měl být maximálně 26 cm.
- Chcete-li upéct velice šťavnatou buchtu bez krusty, natáhněte přes formu hliníkovou fólii. Před dokončením buchty fólii sundejte, aby se její vrch lehce vysušil.
- Buchty a jiné sladkosti se pečou trochu rychleji než v běžných troubách.
- Mrazenou pizzu pokládejte přímo na vrchní grilovací rošt.
- Použijte nástavec k dušení na vrchní grilovací rošt k upečení hranolků.

Pokyny k opékání
- Chleba a podobné lze opékat bez předehřívání trouby.
- Položte pečivo na některý z grilovacích roštů nebo prvně na nástavec k dušení.
- Rohlíky z předcházejícího dne lehce navlhčete vodou. Takhle budou hezky křupavé.
- Ohřát lze také starší crackery, hranolky nebo sladkosti. Opečte je na maximální teplotu pouze několik minut, aby byly opět křupavými.

Pokyny k rozmrazování
- Konvekční trouba umožňuje rovnoměrnější způsob rozmrazování než mikrovlnka.

- Nastavte ovládání teploty na DEFROST. Jídlo kontrolujte každých 5 až 10 minut.
- K vaření zmrazeného jídla snižte požadovanou teplotu o 20°C. Doba vaření v konvekční troubě je také o 30 - 50 % kratší (např. 10 až 15 minut namísto 20 minut).

Pokyny k opětovnému ohřívání
Při opěrovném ohřívání používejte nižší teploty, aby se jídlo nespálilo. Jídlo kontrolujte každých 5 až 10 minut.

Tabulka pro vaření

> **Poznámka:**
> Tyto časové údaje jsou pouze referenční a mohou se lišit podle okolností.

Jídlo	Poloha v nádobě	Teplota ve °C	Doba vaření v minutách
Drůbež			
Kuře (celé)	Spodní rošt	200	35 - 40
Součásti	Vrchní rošt	200	15 - 20
Krocan	Spodní rošt	200	60 - 90
Kachna	Spodní rošt	200	50 - 60
Tipy: Po ochucení natřete olejem			
Maso/ uzeniny			
Hovězí pečeně (1,5 kg), středně propečená	Spodní rošt	175	45 - 50
Steaky, středně propečené	Vrchní rošt	250	8 - 10
Uzeniny, opečené	Spodní rošt	200	10
Tipy: Při používání obou roštů vyměňte jídlo po polovině doby vaření, jestliže vrchní jídlo se opéká rychleji.			
Pečivo			
Jedna vrstva	Spodní rošt	175	15 - 20
Zakrytá buchta s náplní	Spodní rošt	175	30 - 35
Bochník	Spodní rošt	175	35 - 40
Jemné pečivo			
Koláč (bez náplně)	Vrchní rošt	200	10 - 12
Koláč (s náplní)	Spodní rošt	175	25 - 30
Muffiny	Spodní rošt	175	15 - 18
Pěnové pečivo	Spodní rošt	175	5 - 8
Čajové pečivo	Spodní rošt	190	12 - 15
Kvasnicový chléb			
Bochník	Spodní rošt	175	15 - 20
Rohlíky	Spodní rošt	175	15 - 20
Rohlíky, křupavé	Spodní rošt	100	5 - 10
Kukuřičná placka	Spodní rošt	175	10 - 20
Mrazená pizza	Vrchní rošt	200	10
Ryby			
Ryby	Vrchní rošt	200	7 - 10
Mořské škeble, vařené v páře	Spodní rošt	160	3 - 5

Čištění

> **Výstraha:**
> ► Před čištěním vždy vypněte přístroj z elektrické zásuvky.
> ► Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne.
> ► Víko neponořujte při čištění do vody.
> ► Chraňte halogenovou kontrolku před vodou.
> ► Voda se nesmí dostat do ovládací jednotky.

> **Pozor:**
> ► Nenalévejte studenou vodu do horké nádoby.
> ► Nepoužívejte drátěné kartáče nebo jiné brusné předměty.
> ► Nepoužívejte agresivní nebo brusné čistící roztoky.

Víko
K odstranění skvrn a zbytků z víka používejte vlhký hadřík. V případě velkého zašpinění používejte jemný čistící prostředek.

Nástavec k dušení a kroužek nástavce
Ručně umyjte v teplé vodě. Potom důkladně vysušte. Tyto části nejsou vhodné do myčky na nádobí.

Skleněná nádoba bez víka, mřížkové rošty, jehlice, kleště a držák víka
- Tyto části myjte ručně v teplé vodě s jemným roztokem čisticího prostředku.
- Pak opláchněte čistou vodou; dobře vysušte.

Řešení problémů a poruch

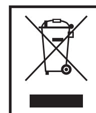
Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	- Spotřebič není zapojen do elektrické sítě. - Spotřebič je vadný.	- Zkontrolujte správnou polohu víka. - Zkuste jinou zásuvku. - Obraťte se, prosím, na náš zákaznický servis.
Celý kus jídla je uvařený nerovnoměrně.	Cirkulace vzduchu není rovnoměrná.	- Vložte jídlo doprostřed nádoby a okolo okraje nechte mezeru. - Nedávejte jídlo na sebe v jedné úrovni. Použijte rošty k vytvoření pater.
Jídlo je spálené na vrchu, ale vevnitř nedovařené.	Jídlo je příliš blízko mřížky.	- Položte jídlo na spodní grilovací rošt nebo. - nastavte konvekční troubu kroužkem nástavce. - Dočasně zakryjte jídlo hliníkovou fólií.

Technické specifikace

Model: ....HLO 2207 CB
Napětí: .... 220-240 V, 50/60 Hz
Příkon : 1200-1400W
Ochranná třída: I
Objem: .... 12 l + 6 l
Čistá hmotnost: 6,3kg

Předmětem změny bez předchozího upozornění!

Toto zařízení vyhovuje všem současným směrnicím CE jako jsou elektromagnetická kompatibilita a směrnice o nízkém napětí a je vyrobeno podle nejposlednějších bezpečnostních směrnic.



Význam symbolu “Přeškrtnutá popelnice“

Pečujte o naše životní prostředí, nelikvidujte elektrické přístroje společně s domácím odpadem.

Dále nepoužívané nebo vadné elektrické přístroje likvidujte prostřednictvím lokálních sběrných míst.

Prosím pomozte chránit životní prostředí správnou likvidací odpadu a předejít tak nežádoucím dopadům na životní prostředí a zdraví nás všech.

Přispějete tak k recyklaci a dalším formám využití starých elektrických a elektronických zařízení.

Vaše místní samospráva vám poskytne bližší informace o sběrných místech.

Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és - amennyiben lehetséges - az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
  Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő "Speciális biztonsági óvintézkedések" részben leírtakat.

Gyermekek És Fogyatékkal Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

> ⚠ **Figyelmeztetés!**
> Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- Figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását.

> ⚠ **Figyelmeztetés:**
> Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

> ⚠ **Vigyázat:**
> A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

> ℹ **Megjegyzés:**
> Javaslatokat, információt közöl.

Speciális biztonsági előírások

> ⚠ **Figyelmeztetés: Égés veszélye!**
> ► Használat közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.
> ► A fogantyúknál fogja a készüléke és viseljen sütőkesztyűt.
> ► Mindig helyezze fel a fedelet az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás és bekapcsolás előtt.
> ► Hagyja lehűlni a készüléket a tartozékok felhelyezés és eltávolítása előtt.
> ► Ne emelje fel, és ne mozgassa a készüléket működés közben; először kapcsolja ki, majd húzza ki a tápcsatlakozót. Mindig két kézzel megfogva szállítsa a készüléket.

> ⚠ **Vigyázat:**
> ► Ne tegye a készüléket más elektromos készülékekre (főzőlapok), gázégőre vagy gázsütőre illetve ezek közelébe.
> ► Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen a készülék forró részeivel.

- A készüléket hőálló felületre helyezze.
- Tartson megfelelő távolságot (15 cm) a nagyon gyúlékony tárgyaktól, például függönytől, bútortól, stb.!
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.

MAGYARUL

Megjegyzés:
A vezérlőegységen lévő biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék bekapcsolását, amíg a fogantyú nincs megfelelően felhelyezve.

- Mindig kapcsolja ki a készüléket (pl. a fogantyú (3) felemelésével) mielőtt kihúzná a tápkábelt a hálózati aljzatból.

A kezelőszervek elhelyezkedése

1 POWER jelzőlámpa (működés)
2 TIME (óra időzítő)
3 Fogantyúbiztonsági retesszel
4 TEMP (folyamatos hőmérsékletszabályozó a termosztáthoz)
5 HEAT jelzőlámpa (hevítés)
6 Burkolat a vezérlőpanellel
7 Magasító gyűrű
8 Állvány
9 Üvegedény
10 Fedéltartó
11 Fogó
12 Alsó grillrács

Tartozékok (illusztráció nélkül)
Felső grillrács, gőzölő feltét, 4 darab nyárs

Felhasználási terület

A készülék szilárd élelmiszerek sütésére, roston sütésre, nyárson sütésre, gőzölésére, sütésre, pirításra, kiolvasztására és újramelegítésére használható.
A készülék kizárólagos rendeltetése a fenti műveletek elvégzése, és csak ennek megfelelően használható.
A készüléket csak használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja.
Minden másfajta használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és fizikai sérülést, illetve a készülék károsodását okozhatja.
A Clatronic International GmbH nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező sérülésekért.

Felhasználói megjegyzés

A konvekciós sütő egy új, olcsó hordozható készülék, amely a nagy méretű konvekciós sütők minden előnyével rendelkezik. Gyorsan dolgozik és energiatakarékos.

- Ha először próbál ki egy receptet a konvekciós sütőben, figyelje a sütési vagy főzési folyamatot az üvegtálon keresztül. A konvekciós sütőkben a főzési idő rövidebb.
- Ügyeljen rá, hogy egyenletesen terítse szét az élelmiszert a sütőben, így biztosítva az állandó és maximális levegőkeringést.
- Az élelmiszereket az edény (9) közepére helyezze. Hagyjon 2,5 – 3,5 cm távolságot az edény üvegfalától.
- A **grillrácsok** használatával két szintet alakíthat ki az ételeknek különböző magasságokban (lásd a főzési segédlet táblázatát). Ne rakja egymásra ez ételt egy szinten, hogy nagyobb mennyiségű ételt készíthessen. Ha a levegő nem tud keringeni az étel körül, akkor csak az élelmiszer felülete fog megfőni.
- Tegye a **gőz feltétet** az egyik grillrácsra. Zöldségeket párolhat a főétel elkészítése közben úgy, hogy alumínium fóliába tekeri azokat.

Vigyázat:
A fóliát erősen csavarja a zöldségek köré, nehogy elmozduljon, vagy beszívja a ventillátor.

- A konvenciós sütő kapacitásának megnöveléséhez (pl. a felső grillrácsra helyezett élelmiszerekhez) használja a **magasító gyűrűt** (7). A kisebb átmérőjű végét helyezze az üvegedénybe, így nem csúszhat ki a helyéről.
- Ha a főzési folyamat a beállított időzítő lejárta előtt befejeződik, állítsa a hőmérsékletszabályozót (4) OFF állásba. Hagyja bekapcsolva a ventillátort, hogy az étel ropogós legyen (2).
- A tartozék **fogókkal** (11) könnyen kiemelheti a különböző tartozékokat az edényből. (C. ábra)

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonlapokat.
- Ellenőrizze a szállítólevelet.

Beüzemelés

Csatlakoztatás a hálózatra
Ellenőrizze, hogy a háztartásában az elektromos hálózati feszültség megegyezik a készüléken megadott értékkel. Ellenőrizze az információkat az adattáblán.

Első használat előtt
Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Használat

1. Válassza ki a megfelelő tartozékot és helyezze be az üvegedénybe.
2. Előmelegítés nem szükséges.
3. Töltse meg az edényt az élelmiszerrel.
4. Helyezze fel a fedelet az edényre.
5. A fogantyú pontos illeszkedése érdekében először oldja ki a reteszt a fogantyún.

Megjegyzés:
A készülék biztonsági kapcsolóval rendelkezik. Ha a fogantyú illeszkedése nem pontos, akkor megszakad az áramkör.

6. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően földelt 230 V, 50 Hz-es aljzatba.
7. Állítsa a kívánt állásba a hőmérsékletszabályozót (4) és az óra időzítőt (2). Javaslatokat a főzési hőmérsékletre és időre a főzési segédlet táblázatban talál.

Megjegyzés:
A termosztát a beállított idő leteltéig tartja a kívánt hőmérsékletet. A halogén izzós jelzőlámpa (5) jelzi a főzési folyamatot.

8. Ha ki kell nyitnia az edényt főzés közben, például az étel megfordításához, fontos, hogy betartsa az alábbi utasításokat:
   - Kapcsolja ki a készüléket a fogantyú (3) függőleges állásba emelésével.
   - A kábelt húzza ki az aljzatból. Az óra automatikusan tovább jár.
   - Csak a fogantyúnál fogva emelje fel a fedelet.

Figyelmeztetés:
Figyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló gőzre. **Égés veszélye!**

Vigyázat:
► Mivel a fedél hőmérséklete túl magas, **csak** a fedéltartónál fogva tartsa a fedelet! (B. ábra)
► Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!

   - A főzés folytatásához először zárja vissza az edényt, majd csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz. A főzés folytatódik, amint a fogantyú megfelelően felfekűdt a készülékre.

   A főzési időt illetően ne feledje el, hogy az időzítő közben tovább működött.

Megjegyzés:
Az előre beállított idő elteltével egy hangjelzés jelzi a főzési folyamat végét. A ventilátor és a halogén izzó automatikusan kikapcsol.

A használat befejezése
Ha be akarja fejezni a készülék használatát, állítsa a hőmérséklet szabályzót és az óra időzítőt OFF állásba, majd húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. A jelzőlámpák kialszanak.

Főzési segédlet a konvekciós sütőhöz

Utasítások hús sütéséhez
- Tegye a sültet az alsó grillrácsra. Öntsön hozzá egy kis vizet, de csak éppen elfedje az üvegedény alját.
- Főzés közben 1 vagy 2 alkalommal forgassa meg a nyársat és locsolja meg a húslével.

Utasítások sütéshez/roston sütéshez
- Használja a **grillrácsokat** kétszintes tartóként, hogy különböző szintekre helyezze az ételeket.
- A vastag húsdarabokat a sütési idő felénél fordítsa meg.

Utasítások pároláshoz
Öntsön egy kevés vizet az üvegedény aljára és ízesítse fűszerekkel a zöldségek vagy halak párolásához.

Utasítások sütéshez
- Elhelyezhet bármilyen hőálló sütőtepsit az alsó grillrácson. A levegő megfelelő keringetése miatt az átmérője maximum 26 cm lehet.
- Ha felső réteg nélküli, nagyon lédús süteményt akar sütni, a sütőtepsit takarja le alumínium fóliával. A sütemény elkészülte előtt röviddel távolítsa el a fóliát, hogy a sütemény felső rétege egy kicsit beszáradjon.
- A sütemények és torták egy kicsivel hamarább sülnek meg, mint a hagyományos sütőkben.
- Helyezze a fagyasztott pizzát közvetlenül a felső grillrácsra.
- Sültburgonya készítéséhez használja a gőz feltétet a felső grillrácson.

Utasítások pirításhoz
- A sütő előmelegítése nélkül piríthat kenyeret és péksüteményt.
- Tegye a péksüteményeket az egyik grillrácsra vagy először a gőz feltétre.

- Egy kicsit nedvesítse meg az előző napi péksüteményeket. Ezáltal szép ropogósra sülnek.
- A régebbi snackeket, például a krékert, chipset vagy sütiket is újramelegítheti a készülékkel. Csak pár percig süsse maximális hőmérsékleten, így újra ropogósak lesznek.

Utasítások kiolvasztáshoz
- A konvekciós sütő sokkal egyenletesebb kiolvasztási folyamatot biztosít, mint a mikrohullámú sütő.
- Állítsa a hőmérsékletszabályozót DEFROST állásba. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.
- Fagyasztott élelmiszer főzésekor csökkentse a megadott hőmérsékletet 20°C-kal. A főzési idő a konvekciós sütőben 30 - 50 %-kal rövidebb (pl. 10-15 perc 20 perc helyett).

Utasítások újramelegítéshez
Használjon alacsonyabb hőmérsékletet az étel újramelegítésekor, hogy elkerülje az étel megégetését. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.

Főzési táblázat

Megjegyzés:
Ezek az idők csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

Étel	Elhelyezése az edényben	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő, percekben
Szárnyas			
Csirke (egész)	Alsó grillrács	200	35 - 40
Részek	Felső grillrács	200	15 - 20
Pulyka	Alsó grillrács	200	60 - 90
Kacsa	Alsó grillrács	200	50 - 60
Tipp: Ízesítés után kenje meg olajjal			
Hús/kolbászok			
Marhahátszín (1,5 kg), közepesen átsült	Alsó grillrács	175	45 - 50
Steak, közepesen átsült	Felső grillrács	250	8 - 10
Kolbászok, sült	Alsó grillrács	200	10
Tipp: Mindkét grillrács használata esetén a főzési idő felének elteltekor cserélje meg a rácsokat, ha a felső étel hamarabb lesz ropogósabb.			
Sütemények			
Egy réteg	Alsó grillrács	175	15 - 20
Letakart sütemény töltelékkel	Alsó grillrács	175	30 - 35
Teljes tepsi	Alsó grillrács	175	35 - 40
Édestészta			
Pite (töltelék nélkül)	Felső grillrács	200	10 - 12
Pite (töltelékkel)	Alsó grillrács	175	25 - 30
Muffin	Alsó grillrács	175	15 - 18
Habcsók	Alsó grillrács	175	5 - 8
Sütik	Alsó grillrács	190	12 - 15
Élesztőtésztából készült péktermékek			
Cipó	Alsó grillrács	175	15 - 20
Péksütemény	Alsó grillrács	175	15 - 20
Péksütemény, ropogós	Alsó grillrács	100	5 - 10
Kukoricakenyér	Alsó grillrács	175	10 - 20
Fagyasztott pizza	Felső grillrács	200	10
Hal			
Hal	Felső grillrács	200	7 - 10
Tengeri kagyló, párolt	Alsó grillrács	160	3 - 5

Tisztítás

Figyelmeztetés:
- ► Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt.
- ► Várjon, amíg a készülék lehűl.
- ► Ne merítse vízbe a fedelet a tisztításhoz.
- ► Óvja a halogénizzót a víztől.
- ► A víz nem folyhat be a vezérlőegységbe.

Vigyázat:
- ► Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!
- ► Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- ► Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

Fedél
Egy nedves ruhával törölje le a fedélről a ráfröccsent maradékot és a lerakódásokat. Makacs foltok esetén használjon enyhe tisztítószert.

Gőz feltét és magasító gyűrű
Langyos mosogatóvízben kézzel mossa el. Ezután alaposan szárítsa meg. Ezek a kiegészítők mosogatógépben nem tisztíthatók.

Üvegedény fedél nélkül, grillrácsok, grillnyársak, fogók és a fedéltartó
- Langyos, enyhén mosószeres mosogatóvízben kézzel mossa el ezeket a részeket.
- Ezután csapvíz alatt öblítse le a szappan maradékát; alaposan szárítsa meg.

Hibaelhárítás

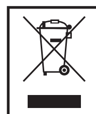
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	- A készülék nincs csatlakoztatva a hálózathoz. - A készülék hibás.	- Ellenőrizze a fedél illeszkedését. - Dugja be egy másik hálózati aljzatba. - Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
Egy egész darab étel egyenetlenül főtt meg.	Nem egyenletes a levegő keringése.	- Az élelmiszert helyezze a tál közepére helyet hagyva a tál üvegfala mellett. - Ne rakja egy szinten egymásra az ételt. Használja a rácsokat kétszintes állványként.
Az étel a tetején megégett, de még nincs megfőve.	Az étel túl közel van a grillhez.	- Tegye az ételt az alsó grillrácsra vagy - nagyobbítsa meg a konvekciós sütőt a magasító gyűrű segítségével. - Ideiglenesen takarja le az ételt alumínium fóliával.

Műszaki adatok

Típus: ....HLO 2207 CB
Hálózati feszültség: .... 220-240 V, 50/60 Hz
Bemeneti teljesítmény: .... 1200-1400 W
Védelmi osztály: I
Kapacitás:... 12 l + 6 l
Nettó súly: ....6,3 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



A “Kerekes Szeméttároló” Szimbólum Jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Общие правила техники безопасности

Перед пользованием прибором внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Сохраните его, а также гарантийный талон, кассовый чек и по возможности оригинальную упаковку, включая ее внутренние элементы. В случае передачи прибора третьим лицам к нему должно прилагаться данное руководство.

- Допускается использование прибора только в быту и по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
  Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых краев. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство намокло, немедленно отсоедините его от сети.
- Обязательно отключайте устройство (тяните за вилку, но не за шнур), если устройство не используется, если вы устанавливаете дополнительные принадлежности, а также во время очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте устройство **без надзора** во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на признаки повреждений. Прекратите пользование устройством при наличии повреждений.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Соблюдайте описанные ниже “Дополнительные меры безопасности”.

Дети и люди с ограниченными возможностями

- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные и изоляционные материалы и т.п.) в недоступных для детей местах.

⚠ **Предупреждение!**
Не позволяйте маленьким детям играть с пленкой. **Опасность удушья!**

- Данное устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ослабленными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда за ними наблюдает ответственный за их безопасность персонал или они получили инструкции по использованию устройства.
- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не используют прибор в качестве игрушки.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайте на них особое внимание.

⚠ **Предупреждение:**
Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

⚠ **Внимание:**
Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

ℹ **Примечания:**
Советы и информация для вас.

Особые меры предосторожности

⚠ **Предупреждение: Опасность ожогов!**

- ► Во время использования температура открытых поверхностей может становиться очень высокой.
- ► Держитесь за ручки и носите защитные рукавицы.
- ► Всегда закрывайте крышку на емкости перед тем, как подключать сетевой штепсель и включать устройство.
- ► Подождите, пока устройство остынет перед тем, как подсоединять или снимать дополнительные элементы.
- ► Не переносите и не поднимайте устройство во время его работы; сначала выключите его и затем отключите сетевой штепсель. Всегда переносите устройство двумя руками!

> ⚠ **Внимание:**
> ► Не устанавливайте устройство на или возле других электрических устройств (электрических плиток), пламени газа для отопления или в сушильной камере.
> ► Проверьте, чтобы сетевой кабель на прикасался ни к каким горячим частям устройства.

- Установите устройство на жаропрочную поверхность!
- Придерживайтесь достаточного расстояния (15 см) от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.!
- Не используйте устройство с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

> **Примечания:**
> Защитный выключатель на блоке управления защищает устройство от включения, если ручка находится в неправильном положении на устройстве.

- Всегда выключайте устройство (например, поднимая ручку (3)) перед тем, как вынимать сетевой штепсель из розетки.

Расположение элементов

1 Контрольная лампа POWER (работа)
2 TIME (таймер)
3 Ручка с предохранительным болтом
4 TEMP (Неисчислимый регулятор температуры для термостата)
5 Контрольный индикатор HEAT (нагрев)
6 Крышка с блоком управления
7 Удлинительное кольцо
8 Подставка
9 Стеклянная емкость
10 Держатель крышки
11 Захваты
12 Нижняя решетка для гриля

Дополнительные элементы (без рисунка)
Верхняя решетка для гриля, паровая насадка, 4 шампура

Предназначение

Данное устройство предназначено для жарения, поджаривания, барбекю, приготовления пищи на пару, запекания, подрумянивания на огне, размораживания и подогревания твердых продуктов питания. Оно предназначено исключительно для этих целей и может использоваться соответственно.
Используйте устройство согласно указаний данной инструкции.
Устройство не предназначено ни для каких иных целей использования, они могут привести к физическому вреду или травмам.
Компания Clatronic International GmbH ни несет никакой ответственности за повреждения, вызванные использованием не по предназначению.

Примечание для пользователя

Конвекционная печь является новым, недорогим и портативным устройством со всеми преимуществами больших конвекционных печей. Оно работает быстрее и потребляет меньше энергии.

- Если вы впервые будете использовать рецепт с помощью вашей конвекционной печи, следите за процессом тепловой обработки или запекания, наблюдая через стеклянную емкость. Время приготовления в конвекционной печи более короткое.
- Проверьте, чтобы пища была равномерно распределена в печи для того, чтобы была возможность для устойчивой и максимальной циркуляции воздуха.
- Поместите продукты питания в центр емкости (9). Придерживайтесь расстояния от 2,5 см до 3,5 см до стеклянных стенок.
- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для пищи, чтобы расположить ее на разных уровнях (смотрите таблицу руководства по приготовлению пищи). Избегайте нагромождения продуктов на одном уровне для приготовления большего количества пищи. Если воздух не может циркулировать вокруг пищи, тепловой обработке будет подвержена только поверхность пищи.
- Поместите **паровую насадку** на одну из решеток для гриля. Вы можете приготовить овощи на пару вместе с приготовлением основного блюда, завернув их в алюминиевую фольгу.

> ⚠ **Внимание:**
> Фольгу нужно заворачивать надежно, чтобы она не слетела и чтобы ее не засосал вентилятор.

РУССКИЙ

- Для увеличения мощности вашей конвекционной печи (например, для продуктов питания, расположенных высоко на верхней решетке для гриля), пожалуйста, используйте **удлинительное кольцо** (7). Поместите его меньшим радиусом в стеклянную емкость, таким образом оно не сможет сдвинуться с места.
- Если процесс приготовления пищи заканчивается до того, как истекло установленное время, пожалуйста, установите регулятор температуры (4) в положение OFF. Оставьте вентилятор (2) включенным для того, чтобы пища была хрустящей.
- Используйте входящие в комплект поставки **захваты** (11) для того, чтобы легко вынимать различные насадки из емкости. (Рис. C)

Распаковка устройства

- Выньте устройство из упаковки.
- Снимите весь упаковочный материал, такой как фольга, наполнители, держатели кабеля и картонная упаковка.
- Проверьте комплектность поставки.

Начало работы

Подключение электропитания от сети
Удостоверьтесь, что напряжение сети электропитания в вашем доме соответствует напряжению для устройства. Проверьте информацию на паспортной табличке.

Перед первым использованием
Очистите устройство и дополнительные элементы согласно описанному в разделе “Очистка”.

Эксплуатация

1. Выберите соответствующие дополнительные элементы и поместите их в стеклянную емкость.
2. Предварительный нагрев не требуется.
3. Поместите продукты в емкость.
4. Накройте емкость крышкой.
5. Для того, чтобы правильно установить ручку, сначала отпустите болт на ручке.

Примечания:
Устройство оснащено защитным выключателем. Если ручка опущена неправильно, электрическая цепь будет прервана.

6. Подключите сетевой кабель к должным образом установленной изолированной розетке с заземлением 230 В, 50 Гц.
7. Установите регулятор температуры (4) и таймер (2) согласно описанному. Вы найдете рекомендации по температурам приготовления пищи и времени в таблице руководства по приготовлению пищи.

Примечания:
Термостат поддерживает нужную температуру до тех пор, пока не истечет установленное время. Контрольный индикатор с галогенной лампой (5) указывает на процесс нагревания.

8. Если появляется необходимость открыть емкость во время процесса приготовления пищи, например, чтобы перевернуть продукты, необходимо соблюдать следующие инструкции:
    - Выключите устройство, подняв ручку (3) в верхнее положение.
    - Отсоедините штепсель от сетевого электропитания. Таймер будет продолжать отсчет времени автоматически.
    - Поднимите крышку только за ручку.

Предупреждение:
Пожалуйста, учитывайте, что пар будет выходить при открывании крышки. **Опасность ожогов!**

Внимание:
► Так как температура крышки очень высокая, пожалуйста, используйте **только** держатель крышки, чтобы ее поставить! (Рис. B)
► Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!

- Чтобы продолжить процесс приготовления пищи, сначала закройте емкость и подключите штепсель к сети электропитания. Устройство продолжит работать, как только ручка будет правильно расположена на устройстве. В отношении времени таймера, пожалуйста,

примите во внимание, что прошло некоторое время.

Примечания:
После того, как установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывая на то, что процесс приготовления пищи окончен. Вентилятор и галогенная лампа выключатся автоматически.

Окончание работы
Если вы хотите закончить работу, установите регулятор температуры и таймер в положение OFF и отключите штепсель от сети электропитания. Контрольный индикатор выключится.

Руководство по приготовлению пищи для конвекционной печи

Инструкции для жарения
- Поместите мясо на нижнюю решетку для гриля. Добавьте немного воды, но так, чтобы она покрывала только дно стеклянной емкости.
- Переверните мясо 1 или 2 раза во время приготовления, смочив его подливой.

Инструкции для запекания/ поджаривания
- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для того, чтобы разместить продукты на разных уровнях.
- Переверните толстые куски мяса в середине времени приготовления.

Инструкции для приготовления на пару
Налейте на дно емкости немного воды и добавьте вкусовых приправ и специй для приготовления овощей и рыбы на пару.

Инструкции для запекания
- Вы можете поместить любой жаростойкий противень на нижнюю решетку для гриля. Из-за циркуляции воздуха диаметр не должен превышать 26 см.
- Если вы хотите запечь очень сочный пирог без корки, прикрепите алюминиевую фольгу над противнем. Снимите фольгу незадолго до того, как пирог будет готов, таким образом, верхняя часть пирога сможет немного подсушиться.
- Кексы и печенье запекаются немного быстрее, чем в обычных печках.
- Поместите замороженную пиццу прямо на верхнюю решетку для гриля.
- Используйте паровую насадку на верхней решетке для гриля для запекания картофеля фри.

Инструкции для подрумянивания
- Вы можете подрумянить хлеб и закуски без предварительного прогрева печи.
- Поместите хлебобулочные изделия на одну из решеток для гриля или вначале на паровую насадку.
- Слегка увлажните вчерашние булочки. Таким образом, они снова станут хрустящими.
- Вы также можете разогреть не совсем свежие закуски, такие как крекеры, чипсы или печенье. Запекайте их при максимальной температуре на протяжении всего нескольких минут, таким образом, они снова станут хрустящими.

Инструкции для размораживания
- Конвекционная печь обеспечивает более равномерный процесс размораживания, чем микроволновая печь.
- Установите регулятор температуры в положение DEFROST. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.
- Для того, чтобы приготовить к употреблению замороженную пищу, понизьте указанную температуру на 20°C. Время приготовления в конвекционной печи также на 30 - 50 % меньше (например, от 10 до 15 минут вместо 20 минут).

Инструкции для подогревания
Используйте более низкие температуры при подогревании, для того, чтобы не сжечь вашу пищу. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.

Таблица приготовления пищи

Примечания:
Данные показатели времени являются только рекомендацией, и могут изменяться в зависимости от обстоятельств.

Продукты	Положение в емкости	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Птица			
Цыпленок (целый)	Нижняя решетка для гриля	200	35 - 40
Части	Верхняя решетка для гриля	200	15 - 20

Индейка	Нижняя решетка для гриля	200	60 - 90
Утка	Нижняя решетка для гриля	200	50 - 60
Совет: Смажьте маслом после добавления приправ			
Мясо/ сосиски			
Ростбиф (1,5 кг), средней степени прожарки	Нижняя решетка для гриля	175	45 - 50
Стейки, средней степени прожарки	Верхняя решетка для гриля	250	8 - 10
Сосиски, жареные	Нижняя решетка для гриля	200	10
Совет: При использовании обеих решеток для гриля поменяйте продукты местами в середине времени приготовления если продукты на верхней решетке поджариваются быстрее.			
Кексы			
Один слой	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Накрытый кекс с начинкой	Нижняя решетка для гриля	175	30 - 35
Формовой хлеб	Нижняя решетка для гриля	175	35 - 40
Выпечка			
Пирог (без начинки)	Верхняя решетка для гриля	200	10 - 12
Пирог (с начинкой)	Нижняя решетка для гриля	175	25 - 30
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 18
Безе	Нижняя решетка для гриля	175	5 - 8
Печенье	Нижняя решетка для гриля	190	12 - 15
Хлеб из дрожжевого теста			
Батон	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Хрустящие булочки	Нижняя решетка для гриля	100	5 - 10
Кукурузная лепешка	Нижняя решетка для гриля	175	10 - 20
Замороженная пицца	Верхняя решетка для гриля	200	10
Рыба			
Рыба	Верхняя решетка для гриля	200	7 - 10
Морские моллюски и ракообразные, на пару	Нижняя решетка для гриля	160	3 - 5

Очистка

⚠ Предупреждение:
- ► Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- ► Подождите, пока устройство остынет.
- ► Не погружайте крышку в воду для очистки.
- ► Защищайте галогенную лампу от воды.
- ► Вода не должна проникнуть в блок управления.

⚠ Внимание:
- ► Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!
- ► Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Крышка

Используйте влажную тканевую салфетку для удаления брызг и остатков пищи с крышки. Используйте мягкое чистящее средство при устойчивых загрязнениях.

Паровая насадка и удлинительное кольцо

Очистите вручную под струей теплой воды. Затем вытрите насухо. Эти части нельзя мыть в посудомоечной машине.

Стеклянная емкость без крышки, решетки для гриля, шампуры, захваты и держатель крышки

- Очистите эти части вручную под струей теплой воды с мягким чистящим средством.
- Затем сполосните в чистой воде для удаления остатков мыла; протрите насухо.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Устройство не работает.	- Устройство не подключено к сети питания. - Устройство неисправно.	- Поверьте правильность положения крышки. - Попробуйте подключить к другой настенной розетке. - Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки покупателей.
Кусок пищи приготовлен неравномерно.	Циркуляция воздуха неравномерная.	- Поместите пищу в центр емкости, на расстоянии от стенок стеклянной емкости. - Не нагромождайте пищу на одном уровне. Используйте решетки в качестве двойных подставок.
Пища пригорает сверху, но она все еще не готова.	Пища находится слишком близко к грилю.	- Поместите пищу на нижнюю решетку для гриля или - удлините конвекционную печь с помощью удлинительного кольца. - Временно накройте пищу алюминиевой фольгой.

Технические характеристики

Модель: ....HLO 2207 CB
Подача напряжения: .... 220-240 В, 50/60 Гц
Мощность на входе:......................1200-1400 Вт
Класс защиты:..I
Объем: ....12 л + 6 л
Вес нетто: ....6,3 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

HLO 2207 CB

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesicŭ podle prohlašeni o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

BOMANN®

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/8998911
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stand 09/09